Biscuit de frambuesa cursi

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rlópez

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g. de Frambuesa
- 300 ml. de Nata 35% MG
- 4 Claras de huevo
- 200 g. de Azúcar glas
- Para la crema
- 200 g. de Frambuesa
- 200 ml. de Nata 35% MG
- 150 ml. de Cointreau
- al gusto de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Monta las claras a punto de nieve y añade el azúcar glas. Tritura las frambuesas y cuélalas para quitar las semillas. Monta la nata y mézclala con la frambuesa. Échalo en un molde y mételo al congelador 4 horas. Tritura las otras frambuesas junto con la nata, el cointreau y un poco de azúcar. Saca ell molde del cogelador 10 minutos antes de repartir la mezcla en cacharritos y acompañarlos con la crema.