Nubes de vainilla

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Las nubes se conservan en el frigorífico durante unos 7 días.

Ingredientes para 10 personas :

- 225 g de azúcar
- 4 sobres de azúcar
- 8 hojas de gelatina blanca
- 1 clara de huevo
- Colorante rojo (opcional)

Preparación:

Paso 1

Poner el azúcar y el azúcar vainillado en 100 ml. de agua. Llevar a ebullición y luego dejar cocer, removiendo de vez en cuando, hasta obtener un jarabe de color claro. Dejar enfriar hasta que esté tibio. A continuación, introducir la gelatina en abundante agua fría para ablandarla, escurrirla y disolverla en el jarabe cuando aún esté tibio. Luego, montar la clara de huevo. Añadir el jarabe poco a poco sin dejar de remover y seguir batiendo, hasta que la masa sea espumosa y más densa. Opcionalmente, separar la masa en dos mitades y poner un poco de colorante a una mitad de la masa para que quede de color rosa claro. En un molde cuadrado o un recipiente hermético, poner las dos mitades de masa formando dos capas. Dejar tapado en el frigorífico durante 4-6 horas para que se endurezca. A continuación, poner sobre una tabla de madera y cortar en dados con un cuchillo afilado. Cortar el papel para hornear en tiras, envolver las nubes y poner en un recipiente hermético.