

Creador: Monónimo **Recetizador:** Miguel cantolla



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 huevos
- 100 g de azúcar
- 45 g de harina
- 45 g de almidón
- Media cucharadita de levadura en polvo
- 80 g de confitura de frambuesa
- 1 cucharadita de aguardiente de frambuesa
- 100 g de masa de mazapán cruda
- 400 g aprox. de azúcar glasé
- 100 ml aprox. de zumo de limón
- Colorante alimenticio rojo
- 1 pizca de sal yodada
- Perlas de azúcar de color rosa y corazones de azúcar

Preparación:

Paso 1

Separar la yema de las claras y montar las claras con 3 cucharadas de agua fría. Añadir el azúcar y la sal en forma de lluvia e incorporar las yemas sin remover demasiado. Tamizar la harina, el almidón y la levadura en polvo, y mezclar con la espátula de abajo arriba. Verter la masa en el centro de una bandeja para horno recubierta con papel para hornear y reforzar el borde con una tira hecha de papel de aluminio doblado en varios pliegues. Hornear durante 15-18 minutos en el horno precalentado a 200°C hasta que esté dorado. Desmoldar en seguida sobre un trozo de papel para hornear nuevo, quitar con cuidado el papel con el que se ha horneado y dejar enfriar el bizcocho. Abrir el bizcocho cortándolo por la mitad. Mezclar la confitura con el aguardiente de frambuesa, untar las dos porciones de masa con la mezcla y poner una encima de la otra. Amasar el mazapán con 15g. de azúcar glas, extender la masa sobre papel para hornear hasta obtener una capa fina del mismo tamaño que el bizcocho. Colocar encima del bizcocho y presionar ligeramente. Cortar en dados grandes de aprox. 3 x 3cm. Tamizar el resto del azúcar glasé y mezclarlo con el zumo de limón hasta obtener un glaseado poco espeso. Dividir el glaseado en dos porciones al gusto y tinter una mitad de color rosa. Cubrir

con ello los petit fours, decorar con perlas o corazones de azúcar y dejar que se endurezcan.