

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 50 g de frambuesas
- 2 claras de huevo
- 4 láminas de gelatina
- 100 g de azúcar
- 100 ml agua
- Unas gotas de zumo de limón
- 25 g de azúcar

Preparación:

Paso 1

Poner a cocer el agua con las frambuesas y los 100 g de azúcar, mantener 6 minutos a fuego medio. Triturar y colar, añadir las láminas de gelatina previamente remojadas, mezclar bien y dejar que se enfríe. Aparte montar las claras con unas gotas de limón y 25 g de azúcar hasta obtener un merengue consistente. Cuando el almíbar de frambuesas empiece a gelificar, se mezclará poco a poco con el merengue. Volcar sobre un molde y dejar enfriar. Cortar porciones cuadradas y rebozar con un poco de frambuesa deshidratada en polvo o azúcar glasé.