

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** karmela



**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.