

Curd de frambuesas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 25 cc

Frutas Rojas: Cantidad necesaria

Huevos: 60 g

Yemas: 40 g

Azucar: 60 g

Gelatina s/sabor: 5 g

Puré de Frambuesas: 150 g

Preparación de la Receta

- Para realizar la masa de las tarteletas [ver aquí](#)
- En un bol hidratamos 5 g de *gelatina* con 25 cc de *jugo de limón*.
- Por otro lado, en un bol diferente mezclamos 60 g de azúcar, 60 g de huevos, 40 g de yemas y 150 g de puré de frambuesas
- Mezclamos bien todo.
- Llevamos la preparación en una olla al fuego y cocinamos hasta que espese sin dejar de revolver
- Cuando tenga la textura deseada, tamizamos y volcamos sobre la *gelatina*
- Unimos todo bien y reservamos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/curd-de-frambuesas>