

Espuma de frutilla



Ingredientes

Frutillas: 500 gr

Claros: 4 Unidades

Azúcar: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Procesar las frutillas hasta obtener un coulis.
- En un bowl mezclar claras, azúcar y llevar a baño maría sin dejar de batir hasta disolver todos los cristales del azúcar y tener una preparación lisa y brillante.
- Llevar a batidora hasta que se haya formado el merengue con picos firmes.
- Añadir al merengue de a poco y con movimientos envolventes el coulis de frutillas.
- Colocar en vasos o moldes individuales y llevar a frío por 2 horas mínimo para que tomen cuerpo.

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