

# Flor de lychee



## Ingredientes

### Para el merengue

**Colorante rosa:** Cantidad necesaria

**Esencia de frambuesa:** 3 Ml.

**Claras:** 3 Unidades

**Azucar:** 100 grs.

**Cremor tártaro:** Una pizca

**Azúcar glass:** 100 g

### Para el relleno

**Crema Batida:** 250 Ml.

**Frambuesas:** 21 Unidades

**Lychees:** 18 Unidades

### Para la decoración

**Azúcar glass:** A gusto

**Hoja de oro:** 1 Unidad

**Pistaches:** 50 g

**Frambuesas:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Para el merengue

### Para ello

batimos las claras y vamos incorporando el az&uacute;car

- Car en forma de lluvia.
- Fuera de la batidora, agregamos de forma envolvente el azúcar glass cernida.
- Luego, agregamos el colorante y la esencia.
- En una charola con papel siliconado damos forma de flor.
- Llevamos al horno a 100°C por dos horas.
- Dejamos enfriar.

## Para la decoraci&oacute

- N
- Barnizamos con *chocolate* blanco fundido la parte plana de los merengues y dejamos enfriar.
- Colocamos un poco de *crema* batida, ponemos lychees en el centro y alrededor *crema* y frambuesas.
- Colocamos otro merengue por encima.
- Decoramos con frambuesas, pistaches, azúcar glass y una hoja de oro.

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