

Marshmallows rellenos con dulce de frambuesa



Ingredientes

Para el dulce de frambuesa

Frambuesas: 250 grs.

Azucar: 110 grs.

Para el marshmallow

Agua tibia: 125 ml

Gelatina: 3 cdita. de te

Glucosa: 230 grs.

Azucar: 330 grs.

Agua: 125 Ml.

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Para la cubierta

Maicena: 60 g

Azucar impalpable: 240 g

Preparación de la Receta

Para el dulce de frambuesa :

- Coloque en una cacerolita las frambuesas y el azúcar a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que las frambuesas empiecen a desintegrarse y el azúcar se halla disuelto.
- Lleve a hervor, siga revolviendo y cocine de 6 a 7 minutos.
- Retire del fuego y reserve.

Para los marshmallows :

- Ponga en el bowl de la batidora eléctrica el agua tibia y espolvoree por encima la *gelatina* en polvo, reserve.

- Ponga el azúcar, la glucosa y el agua extra en una cacerolita a fuego bajo, revolviendo constantemente hasta que se disuelva el azúcar.
- Lleve a hervor y controle termómetro que la preparación alcance los 115 grados.
- Prenda la batidora con la *gelatina* en máximo y vierta el *almíbar* que hizo anteriormente, aún caliente en forma de hilo, agregue el interior de la vaina de vainilla y siga batiendo por 7 minutos.
- Trabajando rápidamente incorpore la mermelada a la preparación y viértala en un molde con la mezcla de azúcar impalpable y fécula de maíz.
- Espolvoree con la mezcla por encima de la preparación.
- Lleve al frío por dos horas para que solidifique. Retire de la placa.
- Tamice juntos el azúcar impalpable con la fécula y espolvoree el marshmallows.
- Corte en cubos del tamaño deseado y vuelva a pasar por el azúcar.
- Reserve en un recipiente hermético dentro de la heladera (duran una semana) y retire de la heladera un rato antes de consumirlos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/marshmallows-rellenos-con-dulce-de-frambuesa>