elGourmet

Milhojas de Frambuesas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azúcar Glas: 5 cdas
Frambuesas: 700 Gramos
Huevo batido con una cucharada de agua: 1 unidad
Nata líquida muy fría para montar: 500 miliitros
Vainilla: 1 cdta
Azúcar moreno: 1 cda
Frutos rojos: c/n
Lámina de hojaldre: 1 unidad
Queso mascarpone: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200 grados.
- Cortar el *hojaldre* en tres partes iguales de modo que tengamos 3 planchas del mismo tamaño
- Pintar toda la superficie de las tres planchas de *hojaldre* con el *huevo* batido con agua.
- Espolvorear ligeramente las planchas de *hojaldre* con azúcar moreno.
- Pinchar con un tenedor dos de las tres planchas para evitar que suban demasiado
- Hornear las planchas de *hojaldre* a 200 grados hasta que estén doradas, unos 20 minutos.
- Dejar enfriar.
- En un bol grande batir el queso mascarpone con el azúcar glas y la vainilla y añadir *nata* líquida sin parar de batir hasta conseguir una consistencia con firme.
- Sobre una bandeja, colocar la base de nuestro milhojas.
- Cubrir con una capa generosa de la *crema* de mascarpone.
- Comenzar a cubrir con frambuesas toda la superficie.
- Poner encima otra capa de *hojaldre*, guardando la que haya subido más para el final.
- Repetir el proceso.
- Cubrir con la última capa de *hojaldre*.
- Espolvorear con azúcar glas y decorar con unos frutos rojos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-frambuesas