Teresitas de frutos rojos

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Para decorar:

Crema montada: 300 g

Frutos rojos: 100 g

Para las vainillas:

Azucar: 150 g
Huevos: 6 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Azucar glasé:
Harina de reposteria: 150 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, separamos las yemas de las claras de *huevo* en dos recipientes diferentes. Agregamos la mitad del azúcar y la esencia de vainilla en las yemas y mezclamos.
- Por otro lado, montamos las claras de *huevo* a punto de nieve y le agregamos en forma de lluvia el azúcar restante.
- Luego, agregamos la *harina* tamizada en las yemas y las claras. Mezclamos con movimientos envolventes e incorporamos la mezcla de las yemas a las claras hasta obtener una masa homogénea.
- Colocamos la preparación en una manga pastelera y disponemos sobre una placa con papel de horno pequeñas porciones alargadas.
- Espolvoreamos con azúcar glasé y horneamos durante 10 minutos en un horno precalentado a 180°C. Cuando estén listas, las dejamos enfriar sobre una rejilla.
- Para el armado, colocamos un aro de metal pequeño con un lazo. Cubrimos el borde interior del aro con las *vainillas* cortadas a la mitad.
- En medio del molde colocamos la *crema* montada y los frutos rojos.
- Retiramos con cuidado el aro y dejamos el lazo para que no pierda la forma.
- Servimos.

Consulta la receta original en