Soufflé Glacé de frambuesas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Soufflé Glacé de frambuesas

Azucar: 180 grs.
Jugo de Limón: 25 cc
Pulpa de frambuesas sin semillas: 200 g
Crema de leche: 180 grs.
Claras: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Soufflé Glacé de frambuesas

- Bata las claras con una parte de azúcar hasta formar un merengue.
- Coloque en una olla agua junto con el azúcar restante, lleve a fuego y cocine hasta que el *almíbar* alcance una temperatura de 120ºC.
- Una vez que el *almíbar* este listo baje la velocidad de la batidora y agréguelo de a poco y en forma de hilo a las claras, bata hasta obtener picos flexibles.
- Hidrate la *gelatina* en 5 veces su peso en agua y fúndala al calor.
- Agregue la *gelatina* al puré de frambuesas, mezcle e incorpore de a poco al merengue italiano, mezcle en forma envolvente.
- Luego añada la *crema* de leche batida a medio punto.

Armado

- Coloque en un ramequin la *crema* de frambuesas.
- Deje enfriar en el freezer hasta que este firme.

Presentación

- Decore con frutos rojos.

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