

Gelatina frambuesas (Tarta vainilla)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
250 gr	Frambuesas — pure
40 gr	Azúcar
5 gr	Gelatina en hojas
20 gr	Marrasquino

ELABORACIÓN

Calentamos una parte del puré. Hidratamos la gelatina
La añadimos al puré, mezclamos el resto del puré, cuando este frío el marrasquino.