

Saint Honore

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
2 cucharada/s Azúcar glass
8 Claras de huevo
1 litro/s Crema pastelera
4 Gelatina en hojas

ELABORACIÓN

Montar las claras a punto de nieve con el azúcar

Poner la gelatina en remojo con agua.

Antes que la crema pastelera se enfríe añadir la gelatina escurrida.

Cuando la crema esté templada añadir las claras, con movimiento envolvente en forma de ocho.