

Gelatina frambuesas (Tarta vainilla)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.