

BISCUIT GLACÉ

Ingredientes:

6 huevos
250 grs. de azúcar
1/2 l. de nata batida
2 gr. gelatina

Elaboración:

Cocer una parte de azúcar a punto de bola y batir con las yemas de huevo al baño maría. Añadir la gelatina remojada y reservar. Con la otra parte de azúcar y las claras hacer un merengue italiano. Mezclar con suavidad la nata el merengue y las yemas.

Para el moldeado de los biscuit glacé, hay que servirse de cajitas rectangulares en forma de ladrillo, provistas de dos tapaderas. Una vez llenas se meten en el congelador. Para desmoldarlo, pasarlo un instante por agua caliente.

Existen varias composiciones clásicas de biscuit glacé, pero estos se pueden elaborar con distintos perfumes, licores, frutas, etc.