

Pie helado de frambuesas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 1hrs. 15min

Tiempo total: 1hrs. 50min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pie-helado-de-frambuesas>

Preparación

Precalentar el horno a 170°C. Cubrir un molde para pie de 22cm con aceite en aerosol. Para preparar la corteza: procesar las galletitas junto con el azúcar impalpable, la leche y la manteca en un procesador de alimentos hasta que queden finamente molidas. Presionar la mezcla en el fondo y los lados del molde preparado, creando una costra. Hornear durante 12 minutos. Dejar enfriar sobre una rejilla de metal a temperatura ambiente, aproximadamente 1 hora. Para preparar el relleno: Realizar un puré de frambuesas, agregar la vainilla, el jugo de limón y la sal en una licuadora o procesador de alimentos hasta que quede suave. Pasar la mezcla por un colador mediano para extraer los grumos y quede una salsa suave. Poner agua a fuego lento en una cacerola grande. Combinar las claras de huevo, el azúcar y el cremor tártaro en un recipiente de acero inoxidable. Batir con una batidora eléctrica a velocidad media hasta que esté espumoso. Llevar el tazón sobre el agua hirviendo y continuar batiendo a velocidad media, hasta que la mezcla esté espesa y brillante, unos 3 1/2 minutos.

Ingredientes

- 180 grs. Galleta-Galletita de chocolate
- 3 cucharada/s Manteca
- 1/4 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Leche descremada
- 3 taza/s Frambuesas
- 1/4 taza/s Azúcar impalpable
- 2 Claras de huevo
- 1/2 cucharadita/s Cremor Tártaro
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 cucharada/s Jugo de limón

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Frutas, Postre

Aumentar la velocidad a alta, y continuar batiendo sobre el agua hirviendo a fuego lento hasta que el merengue esté muy rígido y brillante, aproximadamente 3 1/2 minutos más. Retirar del fuego y seguir batiendo a velocidad media hasta que llegue a temperatura ambiente, de 3 a 5 minutos. Verter el puré de frambuesa en el merengue hasta que se mezclen. Colocar el relleno de frambuesa en la corteza de galletitas. Colocar el pastel en una superficie plana en el congelador y congelar hasta que esté sólido, por lo menos 6 horas. Para servir, dejar que el pastel repose a temperatura ambiente hasta que se ablande un poco, unos 10 minutos antes de cortarlo.

