

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Copertura spumosa al butterscotch

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 12 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

ALBUME di uova grandi - 2
ZUCCHERO DI CANNA 100 gr
SCIROPPO DI MAIS CHIARO sostituibile
con glucosio - 85 gr
ACQUA 2 cucchiaini da tavola
VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

Dolcissima e bianchissima, questa copertura è versatile ed eccezionalmente spalmabile. Oltre a prestarsi a innumerevoli abbinamenti e guarnizioni, ha un gusto caratteristico molto apprezzato in alternativa alla solita crema al burro.

PREPARAZIONE

1 Lasciate riposare gli albumi a temperatura ambiente per 30 minuti.

In una casseruola, mescolate lo zucchero, lo sciroppo di mais e l'acqua.



- 2 Coprite la casseruola e portate ad ebollizione; scoprite la casseruola e lasciate bollire per 4-8 minuti senza mescolare fino a raggiungere i 116°C.

Montando con le fruste a velocità media, versate lo sciroppo a filo negli albumi.



3 Aggiungete la vaniglia e continuate a montare a velocità elevata per 10 minuti.



4 La copertura è pronta.

Le dosi indicate sono sufficienti per decorare 24 cupcakes.

NOTE