Frosting Dominicano

1 taza de claras de huevo
4 tazas de azúcar, divididas
1 cucharadita de Cremor de Tartaro (cream of tartar)
1 cucharada de Ron
1 cucharada de vainilla

PONGA 3 TAZAS DE AZUCAR CON 2 TAZAS DE AGUA A HERVIR.

BATA LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE, LE AGREGA LA TAZA ADICIONAL DE AZUCAR, EL RON Y LA VAINILLA (ESO LO USO PARA MATARLE EL OLOR A HUEVO) Y LA CREMOR DE TARTARO……

DESPUES QUE EL AZUCAR ESTE HIRVIENDO Y HACIENDO BURBUJAS (NO LO DEJEN ESPESAR MUCHO), SE LO VAN AGREGANDO A LAS CLARAS POCO A POCO EN UN CHORRITO FINO PERO CONSTANTE, Y SIN APAGAR LA LICUADORA…….DEJAR BATIR HASTA QUE TENGA CONSISTENCIA PARA CUBRIR EL CAKE……..Y SEGUIR BATIENDO HASTA QUE ESTE MAS CONSISTENTE PARA DECORAR.

Source
Author: Juana Perez