

Frosting Italiano

1 taza más 2 cucharadas de agua

3 tazas de azúcar

1/2 taza de glucosa

9 claras de huevo

4 1/2 tazas de mantequilla, a temperatura y cortado en pedazos
(o 2 1/4 tazas de mantequilla, más 2 1/4 tazas de queso crema)

Eche el agua, azúcar y glucosa en un caso pesado. Sobre fuego moderado, revuelva hasta que comience a hervir y le colocas un termómetro de dulce al caso. Hierva hasta que el almibar registre 110°C en el termómetro, comience a batir las claras en la mezcladora a punto de merengue. Cuando el almibar llegue a 120°C lo retiras del fuego, y reduces la velocidad de la batidora a baja. Con la maquina aún encendido, le vas chorreando el almibar sobre las claras batidas.. en un chorro fino y constante, tratando de evitar que el almibar haga contacto con los batidores o los lados del bowl. Continúe batiendo hasta que el frosting se alla enfriado.. como 20 minutos. Después le comienzas a agregar los pedazos de mantequilla, batiendo hasta que la crema esté cremoso y suave.. (tomará más consistencia al enfriarse bien).

Puede ser que al agrega la mantequilla, parezca estar cortada.. Siga batiendo que se arreglará en unos minutos.