

# Bavaroise de limón



## Ingredientes

### Crema de limón

**Ralladura de limón:** 2 Unidades

**Yemas:** 12 Unidades

**Claros batidas a nieve:** 12 Unidades

**Azucar:** 500 grs.

**Crema de leche:** 300 cc

**Gelatina sin sabor:** 14 grs.

### Decoración

**Azucar:** 200 grs.

**Azucar impalpable:** A gusto

**Agua:** 200 cc

**Limones:** 4 Unidades

### Pionono (se necesitan dos para la receta)

**Harina 0000:** 8 cdas.

**Azucar:** 8 cdas.

**Huevos:** 8 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para el pionono

- Batir los huevos con el azúcar a punto letra, agregar la *harina* tamizada fuera de la batidora con movimientos envolventes
- Colocar la preparación en una placa con papel *manteca* enmantecado y enharinado
- Cocinar en horno precalentado a 200 °C, en la parte superior, por aproximadamente 7 minutos
- Una vez dorado, desmoldar sobre una rejilla y una vez frío cortar un disco de 26 cm de diámetro

- Realizar dos discos con el mismo procedimiento.

## Para el bavaroise

- Llevar las yemas, el azúcar, el *jugo* y la ralladura de **limón** a baño maría y cocinar hasta que tome consistencia, sin dejar de revolver
- Agregar la *gelatina* disuelta en agua, retirar del fuego e incorporar las claras batidas a nieve con movimientos envolventes
- Se le puede agregar *crema* para hacer la preparación más liviana.

## Para los limones azucarados

- Hacer un *almíbar* y colocar los limones cortados en finas láminas
- Cocinar por 20 minutos a fuego bajo.

## Armado de la torta

- En un molde enfilmado intercalar los discos de pionono con el bavaroise
- Llevar al freezer por lo menos por dos horas, desmoldar y terminar con azúcar impalpable y las rodajas de *limón* azucaradas

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bavaroise-de-limon>