Bizcocho de limón con mousse de chocolate a la lavanda

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almibar de limón

Azucar: 250 grs.

Jugo de Limón: 250 g

Agua: 250 Ml.

Bizcocho de limón

Vainilla: 1 Chauchas

Manteca: 125 g

Almidón de Maíz: 40 grs.

Azucar: 200 grs.

Dados de piel de limón confitado: 90 g

Ginebra: 20 cc

Pistachos: 75 grs.

Huevos: 350 grs.

Harina: 40 grs.

Polvo de Almendras: 210 grs.

Piel de limón: 4 g

Mousse de chocolate a la lavanda

Leche: 150 cc

Cobertura guaranda 71%: 360 g

Crema de leche: 150 cc

Yemas: 100 g

Lavanda seca de herbolario: 30 g

Azucar: 30 grs.

Crema de leche semimontada 35%: 750 g

Varios

Pistachos: Cantidad necesaria

Cacao en Polvo: Cantidad necesaria

Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Flores de lavanda: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Bizcocho de limón

- Abra la vainilla al medio y retire las semillas
- Derrita la *manteca*.
- Caliente los huevos con el azúcar y la vainilla a 50° C, en microondas o a baño maría.
- Coloque en una batidora y añada la piel de **limón**.
- Incorpore con movimientos envolventes la *harina*, la pasta de *almendra* y el almidón de maíz.
- Al final agregue la ginebra, la *manteca* fundida, los pistachos y el *limón* confitado.
- Coloque la preparación en un molde enmantecado y enharinado.
- Lleve al horno precalentado a 200° C

Almibar de limón

- En una olla lleve a ebullición el agua con el azúcar
- Incorpore el *jugo* de *limón* y reserve.

Mousse de chocolate a la lavanda

- Prepare una *crema* inglesa con la leche, las yemas, la *crema* de leche y el azúcar.
- Mezcle muy bien y lleve a calentar al microondas o a baño maría.
- A la mitad del procedimiento añada la lavanda
- La temperatura final de la *crema* inglesa debe ser de 85°.
- Derrita el **chocolate** en el microondas.
- Vierta la *crema* inglesa, previamente colada sobre la cobertura de *chocolate*.
- Mezcle e incorpore a la *crema* de leche semi montada
- La temperatura final del **mousse** debe ser de 20° a 25°.

Armado

- Cuando retire el **bizcocho** del horno rocíe en caliente con el *almíbar* de *limón*.
- Deje enfriar y agregue por encima el *mousse* de lavanda.
- Reserve en la heladera hasta utilizar.

Presentación

- Sirva en porciones y decore con cacao en polvo, virutas de *chocolate* blanco, *pistacho* y flores de lavanda.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-limon-con-mousse-de-chocolate-a-la-lavanda>