

Cake de Limón



Ingredientes

Crema de limón

Jugo de Limón: 80 cc

Huevos: 2 Unidades

Manteca: 150 grs.

Azucar: 120 grs.

Limones: 3 Unidades

Mousse de limón

Crema de limón: 270 g

Agua: 30 cc

Jugo de Limón: 40 cc

Limon: 1 Unidad

Crema de leche: 200 grs.

Gelatina: 6 g

Soletilla

Yemas: 9 Unidades

Azucar: 75 grs.

Harina: 80 grs.

Claras: 6 Unidades

Azucar: 50 grs.

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la crema de limón :

- Mezclar en un bol 2 huevos, 120 grs de azúcar, 80 grs de *jugo* de **limón** y ralladura de 3 limones.

- Llevar a baño maría hasta espesar.
- Sacar del fuego y llevar a baño maría invertido.
- Una vez fría la *crema*, incorporar la *manteca*.
- Procesar en mix para alisar bien la *crema*.
- Llevar a la heladera. Reservar.

Para la soletilla :

- Montar en batidora 6 claras con 75 grs de azúcar.
- En otro bol mezclar 9 yemas con 50 grs de azúcar.
- Incorporar con movimientos envolventes las yemas a las claras montadas.
- Agregar 80 grs de *harina* tamizada, también con movimientos envolventes.
- Disponer la preparación en una placa cubierta con papel *manteca* enmantecado.
- Peinar a lo ancho con forma ondulada.
- Cocinar por 15 minutos a 200 grados.
- Luego de que este fría la soletilla, espolvorear azúcar impalpable y cortar una cintura y una base, cuidando que coincida con la forma del molde.

Para la mousse de limón :

- Mezclar en un bol 270 grs. *crema* de limón, 40 grs. *jugo* de limón y la ralladura de un limón.
- Hidratar 6 grs. de *gelatina* con 30 grs. de agua, disolver en el microondas y agregar a la preparación.
- Incorporar *crema* de leche batida a medio punto.

Para el armado :

- Disponer almendras sobre sobre la base de soletilla.
- Enfriar en heladera durante 8 horas.

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