

# Coulant de Lemon Curd y Merengue

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lima:** 1 unidad

### Lemon curd

**Azucar:** 110 Gramos

### Lemon Curd

**Azucar:** 250 Gramos

### Lemon curd

**Huevos:** 2 Unidades

**Limón para su ralladura:** 2 Unidades

### Lemon Curd

**Vinagre Blanco:** 1 cda

### Lemon curd

**Zumo de limón:** 110 mililitros

### Masa del bizcocho

**Aceite de oliva virgen extra suave:** 190 mililitros

**Huevos:** 2 Unidades

**Levadura química:** 7 Gramos

**Mantequilla para engrasar los moldes:** c/n

**Sal:** 1 Pizca

**Claros frescos:** 160 Gramos

**Yemas de huevo:** 5 Unidades

**Mantequilla:** 60 Gramos

**Azucar:** 150 grs

**Harina floja:** 210 Gramos

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Nata para repostería:** 60 mililitros

**Zumo de limón:** 1 Chorrito

# Preparación de la Receta

## Masa del bizcocho

- Batir los huevos con el azúcar con unas varillas eléctricas hasta que hayan blanqueado y duplicado su tamaño.
- Incorporar el aceite y la *nata* con unas gotas de *zum*o de *limón* y mezclar bien.
- Mezclar la *harina* con el *impulsor* y la ralladura de *limón* y agregar poco a poco sin parar de batir.
- Dejar reposar la masa un mínimo de dos horas en la nevera.
- Posteriormente, lo introduciremos en una manga pastelera sin *boquilla*.

## Lemon curd

- Poner a calentar una olla con agua para hacer un baño maría.
- En un bol que quepa en la olla poner los huevos, las yemas, el azúcar, el *zum*o y la ralladura de los limones.
- Poner en el baño maría con fuego suave y con unas varillas no paramos de mezclar hasta que espese.
- Una vez tengamos la consistencia deseada, apartar del fuego y poner la *mantequilla* en trozos.
- Mezclar muy bien y dejamos enfriar.
- Introducir en una manga pastelera.

## Merengue

- Empezar a montar las claras a velocidad suave hasta que espumen.
- Incorporar la mitad del azúcar y batir bien hasta que veamos una consistencia dura y brillante.
- Agregar la otra mitad del azúcar y batir a velocidad rápida hasta que al tocar el merengue no notemos el azúcar.
- Añadir la cucharadita de *vinagre*, mezclar y meter en manga pastelera con una *boquilla* rizada.

## Armado

- Engrasar bien moldes rígidos tipo ramequín.
- Poner la masa de *bizcocho* hasta llegar a las tres cuartas partes del molde y horneamos a 180°C durante 12 minutos.
- Dejar enfriar.
- Vaciar la parte superior central del *bizcocho* con un sacabocados y rellenar con el lemon curd.
- Poner en la parte superior el merengue y quemar ligeramente con un soplete.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/coulant-de-lemon-curd-y-merengue>