

Crema de limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche Condensada: 300 cc

Limones: 3 Unidades

Crema de cacao

Azucar: 50 grs.

Crema de leche: 200 cc

Salsa de caramelo

Limon: 1 Unidad

Pomelo: 1 Unidad

Tostadas de pan dulce

Manteca: 20 g

Azucar: 1 cda.

Yemas: 4 Unidades

Cacao en Polvo: 50 g

Azucar: 150 grs.

Naranja: 1 Unidad

Pan dulce: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte tiras de cáscara de **limón** con un zester y exprima el *jugo*.
- En un bowl coloque la leche condensada, añada las yemas, las tiras de cáscara de *naranja* y el *jugo* del *limón*.
- Con un batidor de alambre mezcle bien los ingredientes.
- Cubra con film la base de moldes redondos y coloque dentro de una fuente profunda para horno y cubra el fondo con agua.
- Precaliente el horno a 180°.

- Coloque la preparación dentro de los moldes, tape con papel aluminio y cocine en horno a baño maría durante 20 minutos aproximadamente.

Tostadas de pan dulce

- Corte el pan dulce en rodajas y luego de formas de círculos o triángulos a su gusto.
- En una sartén caliente con *manteca* coloque las rodajas de pan dulce, espolvoreé con azúcar y dore de ambos lados.

Salsa de caramelo de críticos

- Corte tiras de cáscara de *naranja* y del *limón* con un zester y exprima el *jugo* de ambos.
- Exprima el *jugo* de *pomelo*.
- Coloque el azúcar en una sartén a fuego medio y deje que se forme el caramelo.
- Incorpore los jugos exprimidos y los zester, baje el fuego y deje que se disuelva el caramelo.
- Suba el fuego, revuelva bien con cuchara de madera y deje reducir hasta lograr una salsa.
- Apague el fuego y enfríe en un baño maría invertido.

Crema de cacao

- Bata la **crema** de leche junto con el azúcar.
- Por último añada el cacao y termine de batir.

Presentación

- Desmolde la *crema* de *limón* y sirva sobre una tostada de pan dulce.
- Rocíe con la salsa de caramelo y acompañe con la *crema* de cacao.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-limon-3>