Delizia al limone (Delicia al limón)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de limón

Almíbar liviano: 50 cc
Crema de leche: 500 cc
Crema pastelera: 300 g
Lemoncello: 200 cc

Masa raffaioli

Azucar: 100 grs.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Claras: 10 Unidades
Harina: 130 grs.
Yemas: 10 Unidades
Ralladura de limón verde: 4 Unidades

Varios

Harina:
Hojas de menta:
Crema chantilly:
Manteca:
Fruta abrillantada:

Preparación de la Receta

Masa raffaioli

- Bata las claras con 50 gramos de azúcar y el *jugo* de **limón** hasta alcanzar el punto nieve
- Bata las yemas con 50 gramos de azúcar hasta alcanzar el punto letra.
- Agregue la *harina* tamizada, la ralladura de *limón* y mezcle con movimientos envolventes.
- Integre las claras y termine de mezclar con movimientos envolventes.
- Extienda en una placa previamente enmantecada y enharinada hasta alcanzar 1 cm de espesor.

- Cocine en el horno precalentado a 160º C durante 15 minutos

Armado

- Bata la *crema* de leche a punto chantilly.
- Mezcle el lemoncello con el *almíbar*
- Forre moldes semi esferas individuales con papel film.
- Corte los raffaioli en discos de diámetro similar a los moldes y remoje la miga con el lemoncello.
- En la base del molde disponga un disco de masa, encima forme una capa de *crema* pastelera, luego otro disco de masa y finalmente una capa de *crema* chantilly.
- Lleve al frío durante 2 horas, desmolde, cubra con *crema* pastelera y lleve nuevamente al frío.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *crema* chantilly, fruta abrillantada y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/delizia-al-limone-delicia-al-limon