Lemon Bars



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lemon Curd

Yemas: 6 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Ralladura de limón: 2 cdita.
Jugo de Limón: 120 g
Azucar: 240 grs.
Manteca pomada: 240 grs.
Gelatina sin sabor: 7 grs.

Pound Cake

Manteca: 140 g
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Sal: 2 g
Azucar: 160 grs.
Harina 0000: 140 grs.
Yemas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Pound Cake

- Coloque en un bow los huevos junto con las yemas la sal y la esencia de vainilla, lleve a un baño maría hasta llegar a los 30ºC y mezcle sin batir hasta romper el ligue de los huevos.
- En una batidora coloque la *manteca* pomada y bata junto con el azúcar hasta *blanquear*.
- Luego incorpore los huevos batidos en forma de hilo mientras sigue batiendo y por ultimo agregue la *harina* tamizada, una vez que la *harina* se haya integrado por completo retire.
- Sobre una placa con papel *manteca* enmantecado coloque un marco de 20cm x 30cm, vierta dentro de este la preparación y deje reposar en la heladera durante 20 minutos aproximadamente.
- Cocine luego en horno a 200°C durante 20 minutos.

Lemon Curd

- Hidrate la *gelatina* en 6 veces su volumen con líquido, lleve a fuego hasta lograr una temperatura de 60ºC.
- En un bowl coloque las yemas junto al azúcar, los huevos y el *jugo* de *limón*, bata sobre un baño maría hasta espesar.
- Una vez espesa retire e incorpore la ralladura de *limón*, mezcle.
- Tamice sobre la *gelatina* la preparación, mezcle y deje entibiar, luego agregue la *manteca* pomada y mezcle nuevamente hasta incorporarla por completo

Armado

- Vierta la *crema* sobre la masa base y deje reposar en la heladera durante 6 horas.
- Desmolde y corte en cuadrados.

Presentación

- Sirva en una fuente y decore con frutos rojos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lemon-bars