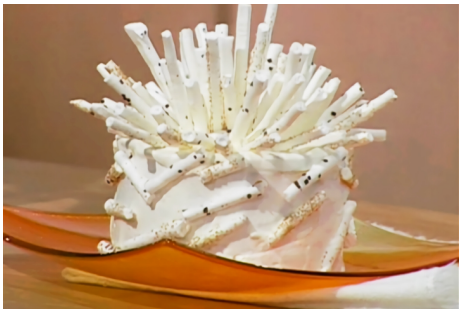
Pastel alebrije de lima limón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de limón

Huevos: 160 grs.
Jugo de Limón: 150 cc
Mantequilla: 100 grs.
Azucar: 150 grs.
Yemas: 140 g

Jarabe de lima limón

Jugo De Lima: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Agua: 125 Ml.
Azucar: 50 grs.

Palitos de merengue

Chocolate amargo rallado: A gusto
Azucar: 150 grs.
Azúcar glass: 150 g
Claras: 150 grs.

Pan de vainilla

Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 75 grs.
Huevos: 3 Unidades
Harina: 100 grs.
Extracto de vainilla: 1 cdas.

Varios

Crema de leche montada: 500 g

Preparación de la Receta

Crema de limón

- Lleve una *cacerola* al fuego y una vez caliente incorpore los huevos junto con las yemas, el *jugo* de **limón** y el azúcar, bata hasta disolver el azúcar, luego cocine hasta que espese.
- Una vez espesa la *crema* incorpore la *mantequilla* bien fría y bata hasta emulsionar
- Deje enfriar en un baño maría inversa.

Jarabe de lima limón

- Coloque en un bowl el *jugo* de *limón* y de lima junto con el agua y azúcar, mezcle y reserve.

Pan de vainilla

- Coloque los huevos en la batidora junto con el azúcar y bata
- Luego incorpore la ralladura de *limón* mientras sigue batiendo.
- Una vez que los huevos estén blancos y espumosos retire de la batidora y agregue la *harina* de a poco previamente cernida, mezcle con una espátula en forma envolvente.
- Vierta la preparación en un molde de 18cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado
- Cocine en horno a 180ºC durante 25 minutos aproximadamente.

Palitos de merengue

- Bata las claras e incorpore de a poco el azúcar, una vez que obtenga una textura firme y brillosa retire.
- Incorpore de a poco el azúcar glass mientras mezcla en forma envolvente.
- Coloque el merengue en una manga y sobre una placa con papel siliconado forme tiras largas y delgadas, espolvoree con las escamas de *chocolate* y lleve a horno bien mínimo hasta que se sequen.

Armado

- Corte el pan de vainilla en tres capas, coloque dentro de un disco de la medida del pan una de las capas y humedezca con el jarabe de lima *limón*, luego rellene con la *crema* de *limón*, encima acomode otra capa de pan, nuevamente jarabe de lima *limón* y *crema* de *limón* y termine con la ultima capa remojada con el jarabe de lima *limón*
- Deje reposar en la heladera durante 3 horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo, retire de la heladera, desmolde y cubra el pan con *crema* de leche montada.

Presentación

- Decore con los palitos de merengue.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-alebrije-de-lima-limon