Pastel de Zucchini y Limón



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 c.c.
Bicarbonato De Sodio: 1 cdta
Huevos: 3 Unidades
Limón para su ralladura: 2 Unidades
Polvo de hornear: 1 cdta
Sal: 1 Pizca
Azúcar mascabo: 200 Gramos
Cranberries: 100 Gramos
Harina: 300 Gramos
Nuez Moscada: 1 Pizca
Pulpa de mango: 1 unidad
Zucchini rallado: 1 unidad

Crema de limón

Azucar: 270 grs
Gelatina sin sabor: 15 Gramos
Limón para su ralladura: 3 Unidades
Huevos: 5 Unidades
Jugo de Limón: 200 c.c.
Manteca: 350 Gramos

Decoración

Brillo neutro: c/n
Grumos de chocolate y pistacho: c/n

Preparación de la Receta

- Batir en batidora huevos hasta que estén espumosos.
- Agregar azúcar mascabo y aceite de oliva en forma de hilo mientras se sigue batiendo.
- Añadir ralladura de **limón**, nuez moscada y continuar el batido.
- Tamizar *harina*, polvo de hornear, bicarbonato e incorporar al batido junto con **zucchini** rallado, pulpa de mango y terminar de batir hasta integrar los ingredientes.
- Fuera de batidora agregar cramberries secos y volcar la mezcla en un molde cuadrado con papel *manteca* enmantecado.
- Cocinar en horno a 170° C por 20 minutos.

Crema de limón

- En un bowl de acero mezclar huevos, azúcar, ralladura de *limón* y *jugo* de *limón*.
- Llevar al fuego directo suave sin dejar de batir hasta obtener la textura cremosa espesa deseada (que nape la cuchara).
- Llevar la mezcla a un bowl de vidrio, agregar *gelatina* sin sabor hidratada y de a poco añadir cubos de *manteca* y revolver para incorporar.
- Procesar con mixer y reservar.

Armado

- Sobre el *bizcocho* de zuchini aún en el molde cubrirlo con la *crema* de *limón* y llevar a heladera hasta que tome cuerpo la *crema*.
- Pintar la superficie con brillo neutro y cubrir con grumos de *chocolate* y *pistacho*.
- Decorar con macarrons

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