

Pie de limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Costra

Azúcar: 3 cdas.

Galletas saladas: 125 g

Polvo de vainilla: Una pizca

Mantequilla con sal fundida: 75 g

Merengue suizo

Claros de huevo: 100 grs.

Azúcar refinada: 150 g

Relleno de limón

Yemas de huevo: 60 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Ralladura de limón: 1 cdita.

Leche Condensada: 860 cc

Jugo de Limón: 250 cc

Varios

Hojas de menta: A gusto

Chocolate blanco: 400 grs.

Colorante rosa: Unas gotas

Frambuesas Frescas: A gusto

Preparación de la Receta

Costra

- En el vaso de la procesadora coloque las galletas, azúcar y el polvo de vainilla, licue, luego incorpore la *mantequilla* con sal fundida, procese nuevamente solo hasta integrar.
- Sobre una placa con papel siliconado acomode un aro de aproximadamente 16cm de diámetro, vuelque dentro la preparación y presione con los dedos hasta cubrir por completo la base y los bordes del aro. Cocine en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos, solo hasta *blanquear*.

Merengue suizo

- Acomode sobre una *cacerola* con agua caliente un bowl de vidrio y dentro de este coloque las claras y azúcar, mezcle continuamente con un globo mientras cocina a baño María y hasta llegar a una temperatura de 45 a 50 grados. Lograda la temperatura deseada vuelque las claras dentro del bowl de la batidora y bata hasta que estén firmes. Coloque el merengue dentro de una manga.

Relleno de limón

- En un recipiente coloque la leche condensada y yemas, mezcle solo hasta unirlos, incorpore luego *jugo* de **limón**, mezcle nuevamente, perfume con el interior de la vaina de vainilla y ralladura de **limón**.

Armado

- Una vez blanqueada la masa retire del horno y vierta dentro el relleno de *limón*, lleve nuevamente al horno y cocine a una temperatura de 180°C durante aproximadamente 40 minutos.
- Terminada la cocción retire del horno, deje enfriar a temperatura ambiente y luego reserve en el refrigerador durante 8 a 10 horas. Desmóldelo sobre una fuente.
- Funda en un baño María el *chocolate* blanco, luego incorpore a una parte de este una gota de colorante soluble en aceite *color* rosa, mezcle hasta que se unan y quede un *color* uniforme. Encime dos hojas de acetato, la de abajo debe ser lisa y la de arriba debe tener pequeños círculos, luego con la ayuda de una espátula plana cubra la hoja con los círculos con el *chocolate* de *color* rosa, quite la hoja con los agujeros y una vez que el *chocolate* solidifico cúbralo con el resto de *chocolate* blanco dejando una fina capa. Cuando el *chocolate* comience a solidificar márquelo con un aro de 18cm de diámetro y marque el centro con un aro más pequeño.

Presentación

- Realice con el merengue dos círculos alrededor del pie para darle altura, luego acomode encima el círculo de *chocolate* con los botones rosas hacia arriba y rellene el centro con gotas de merengue. Dore el merengue con un soplete.
- Decore con frambuesas, rodajas de *limón* y hojas de *menta*.
- Yemas de *huevo*, 60 gramos equivale a 6 unidades
- Claras de *huevo*, 100 gramos equivale a 4 unidades

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