

Reloj



Ingredientes

Crema de limón

Ralladura de limón: 3 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Jugo de Limón: 3 Unidades

Azucar: 120 grs.

Manteca pomada: 150 grs.

Preparación de la Receta

Crema de limón :

- Colocar a baño maría los huevos, el azúcar, la ralladura y el *jugo de limón* hasta espesar.
- Una vez frío incorporar 150 gramos de *manteca pomada*.
- Procesar por 8 minutos.

Para el armado :

- Hacer la base y los moldes para la torta con telgopor y cartón.
- Cortar el *bizcocho* con la guía del molde y armar un bloque en capas relleno con la *crema de limón*.
- Dejar enfriar en la heladera y una vez firme colocar los moldes y tallar.
- Hacer una pasta con los restos de la masa desmigada y la *crema de limón*, cubrir las imperfecciones del exterior y enfriar.

Para el forrado :

- Estirar la masa para cubrir tortas con la ayuda de un palote.
- Cubrir la superficie de la torta con dulce de leche previamente entibiado en microondas.

- Forrar la torta con la masa blanca.
- Repetir la operación con masa teñida de negro alisando la superficie con la ayuda de dos fratachos o unas espátulas. Hacer con un cortante el cuadrante del reloj.

Para la decoración :

- Imprimir el cuadrante del reloj utilizando papel y tinta comestible.
- Recortar y enfriar por segundos en el freezer para poder despegar con facilidad.
- Pegar el cuadrante.
- Para lograr el efecto del vidrio, cubrir con una pátina de *gelatina* sin *color*.
- Realizar las perillas y demás detalles del reloj en pasta de goma en el *color* elegido y pegar con agua.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/reloj>