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 rellenando 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