Sandwich de crema limón con frutillas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca derretida: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Masa Philo: Cantidad necesaria
Almendras: 50 g
Cacao en Polvo: 1 cda.

Coulis de frutillas

Grand Marnier: 20 cc
Azucar: 2 cdas.

Crema de limón

Huevos: 300 grs.
Jugo de Limón: 150 cc
Ralladura de limón: 1/4 cdas.
Manteca fría: 300 g
Yemas: 2 Unidades
Frutillas: 300 grs.
Azucar rubio: 300 grs.

Varios

Morrón amarillo: 1/4 Unidad
Frutillas: A gusto
Hojas de menta: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele, pique y tueste las almendras.
- Espolvoree con azúcar impalpable. Reserve.
- Pinte una hoja de masa philo con *manteca* derretida.
- Espolvoree con el azúcar impalpable.

- Repita este proceso con 4 hojas de masa.
- Espolvoree la última capa con el cacao y el azúcar impalpable.
- Por último esparza las almendras.
- Corte 8 círculos de 6 cm de diámetro aproximadamente. Apoye sobre un Silpat y cocine a horno medio (170º C) durante 5 minutos o hasta que se vean doradas.
- Deje enfriar antes de armar el postre.

Crema de limón

- En un bowl a baño María mezcle los huevos con las yemas, el azúcar, el *jugo* y la ralladura de **limón**.
- Bata con batidor de alambre hasta que espese.
- Agregue la *manteca* fría poco a poco batiendo constantemente.
- Enfríe a baño María invertido sin dejar de batir.

Coulis de frutilla

- Procese las frutillas con el azúcar.
- Pase por un *tamiz*.
- Agregue el Grand Marnier
- Lave las frutillas y elimine en cabito.
- Corte las frutillas en octavos.
- En la base de un plato ponga una tapa de masa. Rellene con la **crema** de *limón*. Encima unas frutillas. Cierre con otra tapa de masa.
- Moje con el coulis alrededor del sandwich.
- Adorme con frutillas enteras y hojas de *menta*
- Decore con frutiilas y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-crema-limon-con-frutillas