

# Tarta de almendras y sabayon brulée de limón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de mascarpone y miel

**Miel:** 2 cdas.

**Crema:** 1 Taza

**Mascarpone:** 6 cdas.

### Masa

**Esencia De Vainilla:** 1 cda.

**Harina:** 3 Tazas

**Huevos:** 1 Unidad

**Almendras semi tostadas:** 2 Tazas

**Manteca a temperatura ambiente:** 240 grs.

**Azucar:** 1/3 Taza

### Sabayón de limón

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Yemas:** 2 Unidades

**Azucar:** 3/4 Taza

**Huevos:** 2 Unidades

**Manteca:** 100 grs.

## Preparación de la Receta

### Masa

- Procesar las almendras agregar el azucar y la *harina*, pasar la mezcla a un bowl.
- Agregar la *manteca*, el *huevo*, vainilla, y mezclar hasta incorporar.
- Enfriar por diez minutos y forrar un molde para tarta. precalentar el horno a 180grados, cocinar por 20 minutos rotando el molde si es necesario para lograr una coccion pareja.

retirar, reservar.

## Sabayón de limón

- En un bowl sobre un baño maria poner los huevos, yemas y azucar batiendo por un minuto, seguir batiendo por dos minutos mas hasta que espese, e ir agregando el **limon** en tres partes, cuando notamos que la temperatura sube, bajamos la temperatura con una parte de **limon** asi hasta terminar, aproximadamente son entre 8 y 10 minutos de coccion.
- Apagar el fuego del baño maria e incorporar la *manteca* fria, verter sobre la tarta y *gratinar* en la parte baja del horno hasta *dorar*, reservar temperatura ambiente.

## Crema de mascarpone y miel

- En un baño invertido poner la *crema* y montar levemente, agregar el mascarpone y la miel y seguir batiendo, hasta que quede firme.
- Enfriar y servir una porcion de tarta acompañada de un poco de esta *crema* de mascarpone.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-almendras-y-sabayon-brulee-de-limon>