Tarta de limón y mascarpone



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Manteca pomada: 100 grs.
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 5 cdas.
Harina: 1 1/3 Taza

Relleno

Ralladura de lima: 1/2 cda.
Azucar: 1 Taza
Jugo de Limón: 200 cc
Crema de leche: 1/2 Taza
Queso mascarpone: 100 grs.
Jugo De Lima: 200 cc
Claras: 2 Unidades
Ralladura de limón: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- Bata la *manteca* junto con el azúcar a blanco.
- Raspe solo la mitad del interior de la *chaucha* de vainilla y añádalo al blanco de *manteca* y azúcar junto con el *huevo*, la *harina* previamente tamizada y la sal, mezcle y termine de incorporar con las manos
- Envuelva la masa en papel film y deje reposar en la heladera durante 20 minutos.

Relleno

- Coloque en una olla el *jugo* de lima junto con el *jugo* de **limón**, lleve a fuego y deje reducir hasta la mitad
- Luego retire y deje enfriar.
- Bata las claras junto con el azúcar a blanco, luego incorpore la *crema* de leche, el queso mascarpone y la ralladura de lima y *limón*, mezcle bien.

Armado

- Con la ayuda de un palote estire la masa.
- Coloque luego la masa en un molde previamente enmantecado, retire el excedente y cocine en horno a temperatura media durante 15 minutos
- Retire y deje enfriar.
- Agregue al relleno el *jugo* de lima y *limón* una vez frió, bata hasta incorporar los ingredientes, luego vierta sobre la masa y lleve nuevamente a horno a una temperatura de 170ºC durante 30 minutos
- Retire, deje enfriar y reserve en la heladera durante 1 hora.

Presentación

- Corte la torta en porciones y presente en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-limon-y-mascarpone