

Tarteletas de lemon curd

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lemon curd

Manteca: 120 g

Huevo: 1 Unidad

Azúcar: 120 grs.

Ralladura de limón: 1 Unidad

Yemas: 3 Unidades

Jugo de Limón: 60 cc

Masa sucree

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azúcar: 135 grs.

Manteca pomada: 110 grs.

Huevo: 1 Unidad

Harina: 250 grs.

Sal fina: 5 grs.

Varios

Brillo neutro de repostería:

Merengue:

Crema chantilly:

Frutas Rojas:

Preparación de la Receta

Masa sucree

- Coloque en un bowl la *manteca* pomada y bata hasta desarmarla, luego incorpore el azúcar mientras sigue batiendo, agregue la ralladura de *limón*, la sal y las yemas, bata hasta lograr una mezcla homogénea.
- Coloque la *harina* previamente tamizada en la mesada y realice un hueco en el centro, coloque dentro de este la mezcla anterior y una con la ayuda de un cornet de los bordes hacia el centro, luego con la palma de la mano aplaste la masa hasta que se una

- Envuelva la masa en papel film y reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas.

Lemon curd

- Coloque en un bowl los huevos, yemas, azúcar, *jugo de limón* y ralladura de *limón*, coloque sobre un baño de maría y bata con un batidor de mano hasta que la preparación espese, una vez espesa retire y agregue la *manteca* fría previamente cortada en cubitos, mezcle hasta fundirla, por último tamice la preparación.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela con un palo de amasar hasta lograr un grosor de 5mm de espesor, luego colóquela sobre una placa con papel *manteca* y reserve nuevamente en la heladera durante 30 minutos.
- Retire la masa de la heladera y forre moldes individuales de tarteletas, retire la masa que sobra de los bordes
- Coloque encima de cada tarteleta papel aluminio y sobre este bolitas de cerámica para que la masa no se eleve y las paredes queden rectas, luego cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos, retire las bolitas y termine de cocinarlas durante aproximadamente 5 minutos más
- Retire y deje enfriar.
- Rellene las tarteletas con el lemon curd y reserve en la heladera durante 5 horas aproximadamente.

Presentación

- Desmolde las tarteletas y pinte algunas con brillo neutro de repostería, decore otras con merengue y otras con *crema chantilly*, por último decore con frutas rojas a gusto.
- Preséntelas en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-de-lemon-curd>