Tiramisú de limón

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Para el almíbar

Jugo de la cocción de los limones: 250 Centímetros cúbicos
Azucar: 250 Gramos

Para el armado

VAINILLAS: Cantidad necesaria

Para el merengue suizo

Claras: 2 Unidades
Azucar: 4 Cucharadas
Jugo de Limón: 1 Cucharadita

Para la crema de limón

Leche: 150 Mililitros
Yemas de huevo: 2 Unidades
Jugo de Limón: 50 Mililitros
Crema de leche: 250 Mililitros
Queso mascarpone: 250 Gramos
Azucar: 250 Gramos
Almidón de Maíz: 25 Gramos
Extracto de vainilla: A Gusto
Azucar impalpable: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Para la crema de limón

- Calentar leche y la mitad del azúcar hasta que rompa hervor

- Agregar el azúcar restante y dejar que se disuelva el azúcar
- Mezclar en un bowl yemas
- Almidón de maíz y *jugo* de **limón** hasta que no quede ningún grumo.
- Incorporar esta mezcla a la olla y a fuego mínimo y sin dejar de revolver cocinar hasta espesar
- (cocinar por 1 minuto después de hervir)
- Perfumar con esencia de vainilla
- Llevar a un bowl, colocar un film en contacto y llevar a frío.

Para la crema

- Batir la *crema* de leche con azúcar impalpable a medio punto, agregar el mascarpone y mezclar bien hasta integrar
- Mezclar con movimientos envolventes la *crema* y la *crema* de *limón*, reservar en frío.

Para el almíbar

- Calentar el *jugo* de cocción de los limones con el azúcar y una vez disueltos los cristales del azúcar *hervir* por 1 minuto y reservar.

Para el merengue suizo

- Mezclar hasta integrar claras a temperatura ambiente y azúcar
- Llevar a baño maría y cocinar hasta disolver los cristales del azúcar
- Retirar del fuego y con batidora de mano trabajar a máxima velocidad hasta tener picos sostenidos

Para el armado

- Armar en una fuente cuadrada o rectangular una base de *vainillas* humedecidas con el *almíbar*
- Cubrir prolijamente con la *crema* de *limón* y mascarpone y agregar otro piso de *vainillas* embebidas por encima
- Repetir hasta cubrir casi toda la altura del molde.
- Desmenuzar algunas *vainillas* sobre la superficie superior y llevar a frío.
- Incorporar el merengue suizo por encima acomodándolo con cuchara y llevar a frío antes de consumir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-de-limon