

Torta de cítricos y amapola

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Budín

Harina: 3 1/2 Tazas

Semillas de Amapola: 3 cdas.

Leche: 2 Tazas

Polvo de hornear: 2 cditas.

Sal: Una pizca

Ralladura de lima: 1 Unidad

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azucar: 2 1/2 Tazas

Huevos: 7 Unidades

Manteca pomada: 330 grs.

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Glase de limón

Jugo de Limón: 3 cdas.

Azucar impalpable: 1 1/2 Taza

Semillas de Amapola: 1 cda.

Relleno

Azucar: 150 grs.

Queso Crema: 370 grs.

Crema de leche: 200 grs.

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Torta

- Coloque en la batidora la *manteca* junto con el azúcar, bata a blanco.
- Agregue luego los huevos de a uno, el extracto de vainilla, las ralladuras de lima y *limón* y la leche, bata unos segundos más

- Retire y coloque en un bowl, mezcle y añada la *harina*, la sal, el polvo de hornear y las semillas de **amapola**
- Mezcle bien hasta integrar completamente los ingredientes.
- Reparta la preparación en tres o cuatro moldes de teflón y cocine en horno a una temperatura de 180°C durante 40 minutos aproximadamente.

Glase de limón

- Coloque en un bowl el azúcar impalpable junto con el *jugo de limón* y las semillas de *amapola*.
- Mezcle bien durante 2 minutos.

Relleno

- Coloque en la batidora el queso *crema*, el azúcar, la *crema* de leche y el extracto de vainilla
- Bata hasta conseguir una consistencia espesa pero sin llegar a cortar la *crema*.
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Armado

- Unte la base del budín con abundante relleno y coloque encima otro budín.
- Bañe con glase.

Presentación

- Decore la base de los budines con gajos de lima y *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-citricos-y-amapola>