Torta de coco y lima

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para decorar:

Lima: 1 Unidad
Claras de huevo: 4 Unidades
Azucar: 220 g
Coco rallado: Cantidad necesaria

Para el bizcocho:

Manteca: 115 g
Yemas de huevo: 2 Unidades
Harina: 175 g
Claras de huevo: 2 Unidades
Azúcar blanco: 200 g
Leche: 120 Ml.
Polvo de hornear: 2 cditas.

Para la crema de lima:

Manteca: 50 g
Azúcar blanco: 100 g
Ralladura de lima: 2 Unidades
Agua: 85 Ml.
Huevos: 2 Unidades
Gelatina neutra: 2 Hojas
Limas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la *crema* de lima

Para ello

hidratamos la gelatina en agua fr&iacute

- A
- Reservamos.
- Por otro lado, en una olla, mezclamos todos los ingredientes para la *crema* de lima menos la *gelatina* y la *manteca*.
- Cocinamos como si fuera una *crema* pastelera sin dejar de mover y cuando se vuelva espesa, la retiramos del fuego.
- Incorporamos la *gelatina* escurrida, mezclamos y dejamos templar
- Cuando llegue a 50ºC, incorporamos la *manteca* y emulsionamos hasta obtener una *crema* homogénea
- Reservamos la *crema* de lima en un bol.
- Precalentamos el horno a 180ºC
- Enmantecamos tres moldes de layer cake de 15 cm.
- Por otro lado, tamizamos la *harina* con el polvo de hornear y reservamos.
- En un bol, batimos la *manteca* con 150 g de azúcar hasta obtener una mezcla clara y esponjosa
- Luego, incorporamos las yemas
- Después, añadimos la *harina* y la leche alternadamente.
- En otro bol, montamos las claras a punto de nieve, usando los 50 g restantes de azúcar
- Cuando tengamos picos duros, mezclamos las claras con la masa con cuidado.
- Luego, volcamos la mezcla en tres moldes de layer cake de 15 cm.
- Llevamos al horno a 180ºC durante 20-25 minutos.
- Retiramos y dejamos enfriar en una rejilla.
- Mientras tanto, preparamos el decorado

Para ello

calentamos las claras con el az&uacute

- Car a baño maría
- Esperamos a que la mezcla alcance unos 55ºC o, si no tenemos termómetro, hasta que el azúcar se haya disuelto por completo.
- En ese momento pasamos la mezcla al bol de la batidora y montamos a punto de nieve
- Batimos constantemente hasta que el merengue esté brillante y a temperatura ambiente.
- Introducimos la *crema* de lima en una manga pastelera.
- Disponemos una base de *bizcocho* y lo cubrimos con la *crema* desde el centro hacia los bordes en forma de círculo
- Repetimos la operación y cubrimos con la última capa de *bizcocho*.
- Cubrimos toda la tarta con el merengue y espolvoreamos con coco rallado
- Decoramos con 2 rodajas de lima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-coco-y-lima