

Torta de Lima sin Cocción

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Base de torta raw

Castañas de caju remojadas: 150 Gramos

Extracto de vainilla: 5 c.c.

Naranja para su ralladura: 1 unidad

Coco rallado: 30 Gramos

Miel: 80 Gramos

Nueces remojadas: 90 Gramos

Crema de lima

Aceite de coco neutro: 340 Gramos

Esencia De Vainilla: 30 c.c.

Jugo De Lima: 310 c.c.

Miel: 500 Gramos

Castañas de caju remojadas: 600 Gramos

Espirulina: c/n

Lima para su ralladura: 10 Unidades

Sal rosada del Himalaya: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Masa sin cocción

- Procesar castañas de *cajú* remojadas, nueces remojadas hasta obtener un granulado y llevar a un bowl.
- Agregar coco rallado, esencia de vainilla, ralladura de *naranja*, miel y mezclar con las manos hasta unir la masa.
- Llevar a frío hasta que endurezca.
- Fonzar un molde tarta desmontable forrado con papel film y llevar a heladera por 30 minutos.

Crema de lima

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, aceite de coco, un poco del *jugo* de lima, miel, sal del Himalaya, esencia de vainilla hasta que quede una *crema* lisa.
- Llevar a un bowl, agregar el *jugo* de lima restante, ralladura de lima, mezclar con batidor y añadir poca cantidad de espirulina (para dar *color* similar a la lima) batiendo hasta integrar.

Armado

- Colocar en la tortera con la masa la *crema* de lima y enfriar por 3 horas.
- Servir con rodajas de lima decorando.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-lima-sin-coccion>