Tarta de mojito

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cherinesrc



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La capa de gelatina echarla en dos veces, cuando cuaje una echar la otra (15m. aprox.),así no se amontonan las hojitas y queda más bonita.

Descripción:
Para aquellos que les guste lo "dulcemente amargo", esta tarta tiene precisamente eso, una mezcla de sabores dulce, ácido y amargo y una textura muy agradable al paladar.

Ingredientes para 8 personas :

- Para la base de plancha de bizcocho
- 2 huevos
- 60 grs de azúcar
- 1 cucharada de miel
- 90 grs de harina
- 1 cucharadita de levadura Royal
- Para la mousse de limón y hierbabuena
- 3 huevos
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- 3 cucharadas de azúcar blanco
- 250 grs de nata
- 7 láminas gelatina neutra
- La ralladura de un limón
- 120 ml de zumo de limón o lima
- 30 ml de ron
- dos hojas de hierbabuena
- Para la cobertura
- 300 ml de agua
- 100 ml de zumo de limón o lima
- 200 ml. de ron
- 8 láminas gelatina neutra
- 125 grs azúcar moreno
- 8 hojas hierbabuena.
- Unas gotitas de colorante alimentario verde (opcional)

Preparación:

Paso 1

Batir con varillas los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos, añadir la miel y seguir batiendo. Tamizar la harina y la levadura y añadir con espátula y movimientos envolventes para que no se baje. Poner la mezcla sobre la bandeja del horno protegida con papel vegetal y extenderla. Introducir en el horno a 180º unos 15 minutos. Dejar enfriar. Con el molde que se use para montar la tarta recortar el bizcocho y colocarlo en el fondo y reservar.

Paso 2

Para la mousse de limón y hierbabuena Calentar el zumo de limón con el ron, (depende de la acidez de los limones y de si gusta más o menos cargado de ron, o más o menos dulce, por lo que probarlo para darle el punto personal) y las hojas de hierbabuena. Disolver la gelatina y dejar templar. Batir las claras a punto de nieve con tres cucharadas de azúcar blanco y reservar. Batir la nata hasta que esté semimontada (ya se marcan las varillas como haciendo caminos o abriendo surcos, pero si cogemos una cucharada se desliza por la cuchara). Batir las yemas con el azúcar moreno y la ralladura de limón con varillas y añadir la gelatina de limón (retirar las hojas)Mezclar con mucho cuidado el contenido de los tres boles: las claras a punto de nieve, la gelatina con yemas y la nata e integrar todo con la espátula poco a poco, integrando los tres componentes, con movimientos muy suaves para que entre aire y no se baje. Colocar la mousse encima de la base de bizcocho y alisar la superficie. Colocar en el frigorífico hasta que cuaje.

Paso 3

Cobertura Picar las hojas de hierbabuena con la picadora lo máximo posible. Colocar los demás ingredientes en un cazo hasta que hierva y se disuelva el azúcar y la hierbabuena. Cuando se enfría a temperatura ambiente (vamos removiéndolo poco a poco) ir echándolo poco a poco encima de la mousse. Con unas cuatro horas en la

nevera sería suficiente, pero queda mejor de un día para otro.