

LAYER CAKE DE LIMON



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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

LAYER CAKE DE LIMON decorada con falsos helados y gominolas, con foto personalizada

Ingredientes para 10 personas :

- 4 Huevos
- 120 ml de leche
- 200 gr. de Azucar
- 80 ml de Aceite
- 1 Yogur limon
- 1 Zummo de limón
- 1 Ralladura limón
- 240 gr. de Harina con levadura
- 300 ml. de Nata vegetal
- 1 cucharada de Aroma limón

Preparación:

Paso 1

Utilicé un molde de 22 centímetros por 10 cm de alto, yo lo horneé en una sola vez, así que tuve que triplicar las cantidades para que me quedara un bizcocho alto. Estas cantidades son aproximadamente para un molde de unos 12 centímetros por 10 cm de alto. Batimos los huevos con el azúcar, la leche, el yogur, el aceite, ralladura del limón y zumo de limón. Tamizamos la harina y la añadimos a la mezcla, batimos de nuevo.

Horneamos a 160° durante 40 minutos. Hice un almibar de limón para bañar el bizcocho. Para el frosting de limón: Montamos la nata junto con el sobre de aroma de limón, yo usé aromas de la marca Bolero, hasta conseguir un punto de nieve. Reservamos la crema en el frigorífico durante media hora, y rellenamos, y cubrimos la tarta. Decoré con gominolas de limón. Y coloqué en la parte de arriba de la tarta cucuruchos rellenos de frosting. Personalicé la tarta con foto obleas de azúcar, con fotos de mi hija comiendo helados.