

TARTA MOUSSE DE LIMÓN



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 150 GR. de AZÚCAR
- 500 ML. de NATA
- 4 HOJAS de GELATINA
- ZUMO DE TRES LIMONES
- RAYADURA DE LIMÓN Y MEDIO
- 4 CLARAS DE HURVO
- COLORANTE, AMA COLORANTE AMARILLO
- MERMELADA DE LIMÓN
- 2 DISCOS de BIZCOCHO DEL TAMAÑO QUE SE DESE

Preparación:

Paso 1

Empezamos poniendo la gelatina en agua fría para hidratarla durante diez minutos. La escurrimos la agregamos al zumo de los limones y lo llevamos al fuego hasta que la gelatina este bien disuelta. Montamos las cuatro claras de huevo con una pizca de sal, para que monten antes. Montamos la nata junto con el azúcar, añadimos la ralladura de los limones, el colorante alimentario y el zumo de limón con la gelatina que teníamos reservado, mezclamos con movimientos envolventes para que no se nos baje la elaboración. En un molde redondo o disco de emplatar ponemos uno de los discos de bizcocho, lo mojamos con jarabe de calar, lo rellenamos con el mousse y encima ponemos el otro disco de bizcocho, lo metemos al frío asta que este bien cuajado. Desmoldamos la tarta, cubrimos con mermelada de limón y la decoramos a nuestro gusto.