

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ramon Segarra



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Muy económico

Descripción:

Es una crema de sabor bastante fuerte por el limón, es ideal para acompañar yogur, panacotta... o para rellenar buñuelos, tartas, pasteles.. Si la queremos tomar así pero nos gustaría que tuviera un sabor un poco mas suave le ponemos un poquito menos de limón.

Ingredientes para 2 personas :

- 150 g de manzana golden
- 1 cucharada grande de zumo de limón
- 75 ml de zumo de limón
- 1 huevo
- 1 hoja de gelatina
- 3 cucharadas pequeñas de edulcorante

Preparación:

Paso 1

En un cazo ponemos el huevo con el zumo de limón, lo batimos muy ligeramente con las varillas y lo ponemos al fuego, mejor si lo hacemos al baño María. Lo dejamos a fuego lento y sin dejar de remover hasta que se forma una crema. Entonces lo retiramos del fuego, le añadimos la hoja de gelatina que habremos hidratado antes según las instrucciones del envase, dejamos que se temple un poco y añadimos la manzana que habremos triturado con la cucharada de zumo de limón. Incorporamos el edulcorante y lo movemos para que se mezcle bien.