

PASTEL DE LIMÓN CON MERENGUE ITALIANO



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

Creador: Noelia Montoya

✖ Descripción:

INCREIBLE LA ARMONÍA ENTRE LA CREMA ÁCIDA Y EL MERENGUE DULCE.

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 8 personas :

- CREMA: 375 GR. de MANTEQUILLA POMADA
- CREMA: 325 GR. de AZÚCAR
- CREMA: 6 UNIDADES de YEMAS DE HUEVOS XL
- CREMA: 250 ML ZUMO de LIMÓN
- CREMA: RASPADURA DE 2 Ó 3 de LIMÓN
- CREMA: 6 HOJAS de GELATINA EN LÁMINAS
- 1 UNIDAD de BASE DE BIZCOCHO O DE GALLETAS PICADAS CON MANTEQUILLA
- MERENGUE: 125 GR. de HUEVO XL
- MERENGUE: 100 GR. de AZÚCAR PARA HACER EL JARABE
- MERENGUE: 125 AGUA de AGUA PARA HACER EL JARABE
- MERENGUE: 300 GR. de AZÚCAR

Preparación:

Paso 1

CREMA: