

Espuma limon (Hna Bernarda)

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Angels

INGREDIENTES

Elaboración

500 ml	Agua
100 gr	Azúcar
1 taza/s	Nata
1 sobre/s	Gelatina en polvo — sin sabor (7 gramos)
4	Huevos
2	Limonos
2 cucharada/s	Maicena

Praline

5 cucharada/s	Azúcar
80 gr	Nueces

ELABORACIÓN

Poner en una cacerola el agua con la ralladura de los limones y el azúcar. Dejar hervir unos minutos.

En un tazón mezclar el jugo de los limones, la gelatina sin sabor, la maicena, las yemas y tres cucharadas de azúcar. Batir hasta que este bien mezclado.

Añadir la preparación anterior de agua, azúcar y ralladura de limón, bien caliente, batiendo rápidamente.

Poner sobre fuego revolviendo constantemente hasta que suelte el hervor. Retirar y dejar enfriar en la heladera.

Batir las claras a nieve bien consistente, añadir tres cucharadas de azúcar y batir unos minutos. Incorporar las claras batidas a la preparación anterior.

Poner en una sartén el azúcar y las nueces picadas y dejar sobre fuego hasta obtener un caramelo claro, revolviéndolo constantemente.

Extender sobre un mármol en mantecado y, una vez frío, picar.

Presentar en fuente de vidrio o copas y llevar a la heladera durante 1 hora.

Decorar con el praline.

MAVILLUM