

Crema de limón (Tarta albaricoque)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ari

INGREDIENTES

0	
250 gr	Zumo de limón
140 gr	Yema de huevo
160 gr	Huevos
150 gr	Azúcar
150 gr	Mantequilla

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella

Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla. Dar un hervor sin dejar de mover. Una vez fría la mezcla (a unos 35° o 40°) añadir la mantequilla a dados y emulsionar con una batidora, tiene que resultar de una textura brillante y elástica parecida a una mayonesa). Guardar en el frigorífico en recipientes cerrados o poner en aros y congelar. Para recalentar esta crema, utilizar el microondas.