

Espuma limon (Hna Bernarda)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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 Limones

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 frió, picar.

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