

Crema de limón (Tarta albaricoque)

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

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.