



Pastel de limón sin horno

Descripción

default watermark



Una receta sencilla, sabrosa y fresca por el toque de limón, se hace en un «pis-pas» y además SIN HORNO, lo ideal para no pasar calor.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 210 gr de leche evaporada, 1 brick.
- 250 ml de agua (aproximadamente un vaso).
- 6 cucharadas soperas rasas de azúcar.

- La ralladura y el zumo de 1 limón grande.
- 1 sobre de gelatina en polvo sabor limón.
- Bizcochos de soletilla o vuestros preferidos para la base de nuestro pastel. He puesto un bizcocho base casero que tenía por casa.
- Caramelo líquido, en esta ocasión del comprado.

Enlaces de otras recetas de postres sin horno: [Pastel de queso sin horno](#) , [Flan dos chocolates sin horno](#) , [Tarta de piña y yogur sin horno](#) , [Tarta de yogur sin horno](#) .

Preparación:

Enlace de la receta del bizcocho base: [Tronco de Navidad](#) .

La leche evaporada debe estar muy fría.

Escogemos el molde rectangular tipo plum cake, de 30 cm de largo y 6 de profundidad, vertemos el caramelo líquido, la cantidad deseada y reservamos.



En un cazo mezclamos el vaso de agua con la ralladura y el zumo del limón, ponemos al fuego, calentamos la mezcla y sin que rompa a hervir retiramos. Añadimos el sobre de gelatina en polvo, removemos bien hasta que quede disuelta. Dejamos atemperar.





Vertemos la leche evaporada **bien fría** en un bol amplio junto con el azúcar batimos con las varillas eléctricas. Debe quedar una mezcla cremosa, aunque debemos tener en cuenta que nunca subirá tanto como si fuera nata. Echamos la mezcla de la gelatina sobre la crema de la leche, removemos suavemente y con movimientos envolventes hasta que queden todos los ingredientes bien integrados.





Vertemos en el molde y cubrimos con los bizcochos (en este caso con el bizcocho casero), los juntaremos bien que no queden huecos (si son bizcochos de soletilla o similares), pues servirán de base de nuestro postre. Tapamos con film transparente y dejamos en la nevera **al menos 4 horas**.





Desmoldamos en el momento de servir, veremos que se ha separado la gelatina de la crema y quedan tres capas: la base de bizcocho, la crema intermedia y la gelatina arriba.

¡A pecar sin remordimiento!

Consejo: Recomendando hacerlo la vÃspera de su consumo, asÃ seguro que estÃ completamente cuajado.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres
En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Postres
2. Postres sin horno
3. Recetas sin horno

Fecha de creación

octubre 11, 2019

Autor

admin

default watermark