Pastel de limÃ³n

DescripciÃ³n

Esta receta me la han pasado en el gimnasio. Aquellos a los que les gusten los postres Â«intensos de limÃ³nÂ», estÃ¡n de enhorabuena.



default watermark

Ingredientes: (Para cuatro personas).

* Bizcochos de soletilla. Me gustan los del Lidl, pero poned vuestros preferidos.
* 1 bote de leche condensada pequeÃ±o.
* La misma cantidad de zumo de limÃ³n. Ponemos el zumo en la lata de leche condensada.
* 2 huevos.
* 2 cucharadas soperas de azÃºcar.

PreparaciÃ³n:

Separamos las claras de las yemas y reservamos.



Forramos el molde donde haremos nuestro pastel con los bizcochos de soletilla, cubriendo el fondo y los laterales. Yo he escogido un molde Â«desmoldableÂ». Y los remojamos, con ayuda de una cuchara, con un poco con leche y ron.

Montamos las claras a punto de nieve junto con el azÃºcar.







En un bol mezclamos la leche condensada y el zumo de limÃ³n hasta que quede una crema homogÃ©nea. Vertemos sobre esta crema las claras a punto de nieve y mezclamos despacio con movimientos envolventes y suaves. Una vez mezclado todo ello, lo vertemos en el molde. Procurando cubrir bien los bizcochos de soletilla, incluso los de los laterales.



default watermark



Ponemos la opciÃ³n de gratinar en el horno, a 200ÂºC. Damos unos golpecitos en la encimera con el molde con el fin de que no queden burbujas, pintamos por encima con las yemas batidas y metemos al horno a gratinar, cuando este dorado retiramos y dejamos que se enfrÃe y metemos en el frigorÃfico para que cuaje bien.





Una vez cuajado y frÃo, este es el aspecto de nuestro pastel.



Consejo: Hacer de vÃspera para que se cuaje bien.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

enero 16, 2015
Autor
admin

default watermark