

Tarta de semifrío de limón

Descripción

Esta receta la he encontrado trasteando en Internet. Me ha parecido super fácil y fresquita para el verano.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * Bizcochos de soletilla. Los necesarios para cubrir el fondo del molde.
- * 120 gr de azúcar.
- * 2 sobres de gelatina de limón. Yo he puesto de la de Royal.
- * 250 ml de agua.
- * 125 ml de zumo de limón, no la pulpa.
- * 500 ml de leche evaporada.
- * 1 dedo de ron en un vaso pequeñito. Es solo para

empapar un poco los bizcochos.

* 7 cucharadas soperas colmadas de azúcar. Para hacer el caramelo, pod is poner del comprado, pero sed generosos.

* Unas gotas de limón y chorrito de agua.

Para decorar: (Este paso es prescindible).

* 1/4 de tableta de chocolate especial postres de Nestlé, intenso.

* Agua para el baño María.

Preparación:

Ponemos a enfriar en un bol con hielo y agua fría, el brick de leche evaporada y lo metemos en la nevera hasta que lo necesitamos.

En una sartén amplia, echamos las cucharadas de azúcar, las gotas de limón y el chorrito de agua.

Ponemos a fuego no muy fuerte y cuando veamos que empieza a dorar removemos con una espátula, procuraremos que no nos quede demasiado oscuro porque sino amarga.



Forramos con papel de aluminio un molde desmoldable, (si ya sab  is que el molde pierde l  quido por debajo, forramos tambi  n por fuera.).



Vertemos el caramelo y disponemos los bizcochos sobre este, cubriendo bien todo el fondo del molde, si es necesario partimos los bizcochos para tapar todos los huecos. Con ayuda de una cuchara, empapamos los bizcochos con el ron, sin pasarnos, y reservamos.



En una olla ponemos el agua, el zumo de limón, el azúcar y los sobres de gelatina, mezclamos y ponemos a fuego medio sin dejar de remover, hasta que esté a punto de hervir. Retiramos del fuego y dejamos enfriar a temperatura ambiente.

En un bol batimos la leche



evaporada con la batidora, para que coja aire y quede espumosa.

Vamos añadiendo la mezcla de la gelatina **poco a poco** y seguimos batiendo hasta que este todo bien integrado.



Pasamos esta crema al molde, alisamos la superficie y metemos en el frigorífico, **por lo menos un par de horas antes de consumir**, para que se cuaje.



Una vez cuajada, desmoldamos, ponemos en un plato o bandeja para servir y a disfrutar de este postre tan fresco!!!!

Si queremos decorarla con chocolate:

Cubrimos un plato con papel de horno y lo metemos en el congelador.

Ponemos el chocolate en una taza y al baño María, es decir colocamos la taza en una olla pequeña, con el fondo cubierto de agua y metemos nuestra taza con el chocolate. Colocamos todo a fuego suave. Vamos

removiendo el chocolate procurando que no le entre agua. Cuando este fundido, retiramos y reservamos.

Sacamos el plato con el papel del congelador, y con ayuda de una cuchara vamos haciendo dibujos con el chocolate sobre el papel. Procurando que los trazos no sean demasiado finos. Acabado el chocolate, volvemos a meter el plato con el papel en el congelador.

Cuando vayamos a servir la tarta, sacaremos nuestros dibujos del congelador y pondremos uno en cada plato. Queda muy vistoso, pero sobre todo rico el toque amargo del chocolate con el semifrío de limón.



Consejo: Yo la he hecho la versión para asegurarme de que esta cuajada.

Pensando en voz alta: Para mi gusto, a esa receta le sobra el caramelo. Creo que forrando el molde con los bizcochos, empapándolos un poco con ron, echando un poco de la crema de limón para que terminen de empaparse y no floten, y vertiendo el resto de la crema, estará mucho mejor.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

julio 24, 2015

Autor

admin

default watermark