



Tarta frÃa de limÃ³n

DescripciÃ³n

default watermark



Otra de esas recetas que no deberÃan faltar en nuestro recetario, por lo sencilla, refrescante y Â«resultonaÂ» que es.

Otras recetas con limÃ³n:

[Flan de limÃ³n sin horno](#) , [Tarta caramelizada de limÃ³n](#) , [Â«PecaditosÂ» de limÃ³n](#) , [Tarta de crema de limÃ³n](#) , [Mousse de limÃ³n sencilla](#) , [Galletas cuarteadas de limÃ³n](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

- 200 gr de galletas tostadas.
- 100 gr de mantequilla.

Para la crema.

- 100 gr de azúcar.
- 50 gr de mantequilla.
- 2 huevos pequeños.
- 60 ml de zumo de limón.
- 250 ml de nata para montar, aunque se puede sustituir por nata para cocinar.
- Ralladura de 1/2 limón.
- 4 hojas de gelatina neutra.

Para la cobertura de limón.

- 50 gr de azúcar.
- 30 gr de harina de maíz refinada, tipo Maicena.
- 225 ml de agua.
- 100 ml de zumo de limón.
- Ralladura de 1/2 limón.
- 6-8 gotas de colorante alimentario amarillo.

Para decorar.

- Almendras crocantes, virutas de chocolate, hojas de menta?

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable, en este caso redondo de 18 cm de diámetro. Forramos la base con papel de hornear y reservamos.

De la base.

Troceamos las galletas y las trituramos con el accesorio pertinente, pasamos a un bol y reservamos. Fundimos la mantequilla en el microondas la añadimos a las galletas trituradas y mezclamos bien hasta que quede todo bien integrado. Echamos la mezcla en el molde, repartimos bien por el fondo y aplastamos hasta que quede una base del mismo grosor. Reservamos.





De la crema.

Ponemos las láminas de gelatina a remojar en agua fría y reservamos.

En un cazo cascamos los huevos, batimos un poco con una varilla manual, agregamos el zumo de limón y el azúcar, mezclamos bien. Calentamos a fuego bajo, **sin dejar de mover con la varilla porque se agarra al fondo**, hasta que cuaje.



Retiramos del fuego, incorporamos las hojas de gelatina bien escurridas, removemos hasta que se fundan. Añadimos la mantequilla, removemos hasta que se integre bien e incorporamos la ralladura de limón, mezclamos y dejamos templar a temperatura ambiente.



Ponemos la nata **bien fría** en un bol y montamos con ayuda de una batidora eléctrica (si utilizamos nata para cocinar batiremos unos 15 minutos hasta que espume bien). Incorporamos la crema templada a la nata montada, mezclamos bien hasta conseguir una crema homogénea. Vertemos en el molde sobre la base de galletas, introducimos la tarta en la nevera hasta que enfríe **un mínimo de dos horas**.

De la cobertura de limón.

Ponemos la harina de maíz y el azúcar en un a cazuela, mezclamos bien, vertemos el agua (poco a poco) sin dejar de mezclar hasta que los ingredientes queden bien integrados. Añadimos el zumo de

limón y la ralladura, seguimos removiendo. Llevamos al fuego medio y cocinamos la mezcla hasta que hierva y espese.





Retiramos del fuego vertemos en un bol y añadimos las gotas del colorante alimentario, removemos hasta que se incorpore bien y esperamos a que se enfríe.

Sacamos la tarta del frigorífico, desmoldamos y napamos con la cobertura de limón. Decoramos al gusto.

¡¡¡ BUEN PROVECHO !!!!

Consejo: Se puede preparar de vÃspera dejando el napado y la decoraciÃ³n para justo antes de consumir. Aguanta muy bien en la nevera y estÃ¡ aÃ³n mÃ¡s sabrosa si se sirve fresquita. Podemos sustituÃr la nata para montar por nata para cocinar, que contiene menos grasa.

Aunque la acidez del limÃ³n es una caranterÃstica clave en estas tartas, es importe no exagerar. Demasiado zumo de limÃ³n puede hacer que el postre sea demasiado Ãcido e intenso.

Utilizaremos mantequilla no margarina, aunque si no nos conviene consumirla la podemos sustituÃr por aceite de coco, que tiene una textura similar y solidifica bien con el frÃo.

Tendremos en cuenta que la cantidad de aceite a utilizar serÃ¡ menor que de mantequilla.

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃndanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Glaseado con limÃ³n
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideÃas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n

septiembre 22, 2023

Autor

admin