

Tarta de limón

Ingredientes para 10 personas

- 500 g de agua
- 1 sobre de gelatina de limón en polvo (85g)
- 370g de leche condensada
- 400 g de nata (35% M.g.)
- La piel rallada de un limón
- 200 gr de zumo de limón
- Para decorar un poco de mermelada o unas bolas de cereal de chocolate, etc...



Preparación

1. Ponga en el vaso 250g de agua y caliente 4min/100°C/vel 1.
2. Añada la gelatina y mezcle 1min/vel 3.
3. Incorpore otros 250g de agua y mezcle 30seg/vel 3.
4. Agregue la leche condensada, la nata, la piel de limón rallada y el zumo de limón y mezcle 30 seg/vel 4. Vierta en un molde acanalado (de plástico o silicona) de 1500 g de capacidad y reserve en el frigorífico.
5. Desmolde, corte en porciones y sirva.

PD: es ideal para hacer individuales, y se puede presentar con nata montada con un toque de mermelada o un coulis de frutas....

Tiempo: 5 min + 1 día de refrigeración.

Raciones: 10