Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de mousse de limón

10min · 8 raciones · 786 kcal

Ingredientes

TARTA

- **370 gr** de leche condensada
- **400 ml** de nata para montar
- **120 ml** de zumo de limón
- Ralladura de piel de un limón
- **100 ml** de leche
- **80 gr** de mantequilla
- **1 paquete** de galletas tipo Digestive o María

COBERTURA

- **3** huevos
- **150 gr** de azúcar
- **80 ml** de zumo de limón
- **50 gr** de mantequilla
- **4 gr** de ralladura de limón

Elaboración

TARTA

1. Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla derretida.
2. Ponemos la base de galletas en un molde (yo he usado desmoldable) y reservamos en la nevera.
3. Vertemos la nata en un bol y la montamos con la ayuda de una batidora.
4. Añadimos la ralladura de limón.
5. Sin dejar de remover, echamos también la leche condensada y mezclamos bien con la ayuda de unas varillas.
6. Añadimos el zumo de limón mientras vamos batiendo hasta que espese un poco.
7. Vertemos todo en el molde de las galletas y guardamos en la nevera.

COBERTURA

8. Batimos los huevos en un bol.

9. Sin dejar de batir vamos añadiendo el azúcar.
10. Añadimos el jugo de limón y removemos hasta que se forme una mezcla.
11. Ponemos todo al baño María y removemos bien hasta que se quede una mezcla muy espesa. Estará listo en unos 10 minutos.
12. Una vez se haya enfriado un poco la mezcla, añadimos la mantequilla y removemos hasta que quede bien integrada.
13. Cuando ya esté fundida, añadimos la ralladura de limón y mezclamos.

MONTAJE

14. Reservamos en la nevera un par de horas y montamos nuestra tarta.
15. Ponemos la crema de limón encima de la tarta y volvemos a guardar en la nevera unas 5 horas para poder desmoldarla.

RECOMENDACIONES

La podéis decorar como más os guste. Yo he usado almendra y un limón.

POR RACIÓN	11 g Proteínas	47 g Grasas	81 g Hidratos	2,6 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta