Pastel de Limón.



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
90 min.	8	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para el panqué:

1½ tza Harina normal

1 cdta Crémor tártaro

¼ cdita Bicarbonato de sodio

½ cdita Sal

1 tza Azúcar

4 pza Huevos San Juan

2 pza Ralladura de limones

1/8 tza Jugo de limón

225 g Mantequilla a temperatura ambiente.

¼ tza Crema para batir

2 cditas Ron

Para el merengue:

100 g Claras de Huevo San Juan, a temperatura ambiente (las que sobran del relleno)

½ cdita Crémor Tártaro

¼ cdita Sal

½ cdita Jugo de limón

160 g Azúcar

½ cdita Maízena

Cantidad suficiente de ralladura de limón

Preparación

Para el panque:

1. En el tazón de la batidora acremar la mantequilla y el azúcar hasta que quede una mezcla esponjadita y ligera, de color amarillo pálido.

2. En otro tazón, combinar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. cernir o mezclar con un batidor para deshacer los grumos.

3. En la taza de medir (o en otro recipiente) combinar los huevos, la crema, el ron y el jugo y ralladura de limón.

4. Una vez que la mantequilla esta esponjada, bajar la velocidad de la batidora y agregar una tercera parte de la mezcla de ingredientes secos, seguido de la mitad de la mezcla de ingredientes líquidos y esperar a que se combinen bien.

5. Agregar otra tercera parte de los ingredientes secos y los líquidos, dejar que se combinen y finalmente agregar la última tercera parte de los ingredientes secos.

6. Pasar la mezcla a un molde deseado engrasado y enharinado. Hornear a 180°C por 35 minutos aprox. o hasta que un palillo salga limpio al insertarlo al centro del panqué.

7. Retirar del horno dejar enfriar un poco y desmoldar. Refrigerar.

Para el merengue:

1. Montar las claras San Juan, crémor tártaro (royal), sal. Cuando haya hecho picos suaves, añadir poco a poco el azúcar formando un merengue francés a punto de turrón.

2. Incorporar el jugo de limón y la ralladura 3. Agregar la maicena en forma envolvente.

Decoración:

1. Cubrir el panqué con el merengue y decorarlo con la ayuda de una manga y duya grande.

2. Con el apoyo de un soplete para pastelería flamear el merengue

3. Decorar al gusto.