

Tarta de limón con malvaviscos

Ingrédients

- 180g de mantequilla pomada
- 115g de azúcar glas + 3 cucharadas
- 55g de polvo de avellana
- 4 huevos
- 60g de claras de huevo
- 150g de harina T55
- 63g de maicena + 3 cucharadas
- 355g de azúcar en polvo
- 2,5g de agar-agar
- 195g de jugo de limón
- 15g de leche
- 10g de gelatina
- 40g de jarabe de glucosa
- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de polvo de avellana
- 1 huevo
- 150g de harina T55
- 50g de maicena
- 225g de agua
- 50g de azúcar en polvo
- 2,5g de agar-agar
- 100g de jugo de limón
- 10g de gelatina
- 200g de azúcar granulada
- 40g de jarabe de glucosa
- 60g de claras de huevo
- 60g de agua
- 25g de mantequilla pomada
- 25g de azúcar glas
- 25g de polvo de avellana
- 5g de maicena
- 15g de leche
- 3 huevos
- 105g de azúcar en polvo
- 8g de maicena
- 95g de jugo de limón
- 95g de mantequilla

Préparation

1. ¿Y si cambiamos un poco la tarta de limón merengada?
2. Aquí está mi tarta de limón, esta vez con malvavisco.
3. He elegido hacer el malvavisco con antelación y decorar la tarta con pequeños cubos, pero también pueden hacerlo en el último momento y ponerlo con una manga o extenderlo con una cuchara directamente sobre la tarta, como con el merengue italiano.
4. He utilizado la avellana para la masa dulce y la crema de avellana porque me encanta la combinación con el limón, pero pueden hacer una versión de almendra o pistacho según sus gustos. Por último, la gelatina de limón no es obligatoria, pero permite añadir un toque adicional de acidez que contrarresta bien el malvavisco!
5. Material: Círculo oblong De Buyer Rallador microplane He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood para el

malvavisco: código FLAVIE = 3 accesorios a elección gratis con la compra de un cooking chef / colaboración comercial.

6. He utilizado el rodillo de repostería, la placa perforada, la espátula acodada Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a ingresar al registrarse para 10 gratis en el primer pedido / colaboración comercial.

7. Ingredientes: He utilizado el polvo de avellana Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).

8. Lista de compras: de mantequilla pomada de azúcar glas + 3 cucharadas de polvo de avellana 4 huevos de claras de huevo de harina T55 de maicena + 3 cucharadas de azúcar en polvo 2, de agar-agar de jugo de limón de leche Los zestes de imones de gelatina de jarabe de glucosa Tiempo de preparación: 1h15 + 25 minutos de cocción + mínimo 4 horas de reposo Para una tarta de 30cm de largo / 8 personas: Masa dulce de avellana: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana 1 huevo de harina T55 de maicena Crema la mantequilla pomada con el azúcar glas.

9. Luego, añade el polvo de avellana y emulsiona con el huevo.

10. Termina incorporando la harina y la maicena, forma una bola, aplánala y déjala reposar en el refrigerador durante al menos 1h30.

11. Finalmente, estírala a 2mm de grosor y forra tu círculo para la tarta.

12. Déjala reposar nuevamente en el refrigerador al menos 2 horas, si es posible toda la noche.

13. Gelatina de limón: de agua de azúcar en polvo 2, de agar-agar de jugo de limón Los zestes finamente picados de imones Tendrás demasiada gelatina, pero es difícil reducir la cantidad.

14. Mezcla el azúcar y el agar-agar.

15. Calienta el agua y luego vierte el azúcar encima.

16. Mezcla bien, lleva a ebullición y deja cocinar durante 2 a 3 minutos.

17. Fuera del fuego, añade el jugo y los zestes de limón, luego vierte en un plato y coloca en el refrigerador para que la gelatina cuaje.

18. Malvavisco de limón: de gelatina de azúcar granulada de jarabe de glucosa de claras de huevo de agua Los zestes de imones Para la decoración: 3 cucharadas de maicena + 3 cucharadas de azúcar glas Si usas gelatina en hojas: coloca las hojas de gelatina en un bol con agua fría para que se ablanden, luego, una vez ablandadas, escúrrelas y fúndelas al baño maría o en el microondas.

19. Si usas gelatina en polvo: hidrátala en de agua, luego fúndela unos segundos en el microondas.

20. En una cacerola, haz un jarabe con el agua, el azúcar y el jarabe de glucosa.

21. Cuando el jarabe alcance 115°C, comienza a montar las claras a punto de nieve.

22. Cuando el jarabe alcance la temperatura de 130°C, viértelo sobre las claras montadas mientras sigues batiendo con un batidor eléctrico.

23. Luego añade la gelatina fundida y los zestes de limón y bate nuevamente unos minutos.

24. Forra un molde cuadrado o rectangular con papel sulfurizado o film transparente ligeramente engrasado, luego vierte el malvavisco en el molde y alisa la superficie.

25. Deja que el malvavisco cuaje a temperatura ambiente durante al menos 4 horas.

26. Luego, corta pequeños cubos y espolvorea con la mezcla de azúcar glas y maicena.

27. Crema de avellana & zestes de limón: de mantequilla pomada de azúcar glas de polvo de avellana de maicena de leche Los zestes de imón Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas, el polvo de avellana y la maicena, luego añade la leche y los zestes.

28. Extiende la crema sobre el fondo de la tarta.

29. Hornea durante 20 a 25 minutos a 170°C.

30. Deja enfriar.

31. Crema de limón: 3 huevos de azúcar en polvo Los zestes de imones de maicena de jugo de limón de mantequilla Mezcla el azúcar con los zestes de limón.
32. Bate con los huevos y luego con la maicena.
33. Añade el jugo de limón y deja espesar a fuego medio, mezclando constantemente.
34. Retira del fuego y luego añade la mantequilla cortada en pequeños trozos.
35. Mezcla con una batidora de mano para obtener una crema bien lisa y emulsionada.
36. Luego, puedes dejarla enfriar en un recipiente, cubierta al contacto, antes de rellenar la tarta o verterla directamente sobre la tarta enfriada y colocar todo en el refrigerador.
37. Montaje & decoraciones: Desmolda la gelatina de limón y corta pequeños cubos.
38. Mezcla el resto con una batidora de mano.
39. Extiende una fina capa sobre la crema de limón.
40. Decora con los cubos de malvavisco y de gelatina de limón antes de disfrutar!