

Torta de limão com marshmallow

Ingrédients

- 180g de manteiga amolecida
- 115g de açúcar de confeitiro + 3 colheres de sopa
- 55g de pó de avelã
- 4 ovos
- 60g de claras de ovos
- 150g de farinha T55
- 63g de maizena + 3 colheres de sopa
- 355g de açúcar refinado
- 2,5g de agar-agar
- 195g de suco de limão
- 15g de leite
- 10g de gelatina
- 40g de xarope de glicose
- 60g de manteiga amolecida
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de pó de avelã
- 1 ovo
- 150g de farinha T55
- 50g de maizena
- 225g de água
- 50g de açúcar refinado
- 2,5g de agar-agar
- 100g de suco de limão
- 10g de gelatina
- 200g de açúcar granulado
- 40g de xarope de glicose
- 60g de claras de ovos
- 60g de água
- 25g de manteiga amolecida
- 25g de açúcar de confeitiro
- 25g de pó de avelã
- 5g de maizena
- 15g de leite
- 3 ovos
- 105g de açúcar refinado
- 8g de maizena
- 95g de suco de limão
- 95g de manteiga

Préparation

1. E se mudássemos um pouco a torta de limão merengada?
2. Aqui está minha torta de limão, com marshmallow desta vez.
3. Eu escolhi fazer o marshmallow com antecedência e decorar a torta com pequenos cubos, mas você também pode fazê-lo no último momento e colocá-lo ou espalhá-lo com uma colher diretamente sobre a torta, como com o merengue italiano.
4. Eu usei a avelã para a massa doce e o creme de avelã porque adoro a combinação com o limão, mas você pode fazer uma versão de amêndoa ou pistache de acordo com seu gosto. Por fim, a geléia de limão não é obrigatória, mas permite adicionar um toque extra de acidez que contrabalança bem o marshmallow!
5. Material :Círculo oblong De Buyer Raspador microplane Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood para o

marshmallow: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / colaboração comercial.

6. Eu usei o rolo de massa, a forma perfurada, espátula curvada Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado no cadastro para 10 de desconto na primeira compra / colaboração comercial.

7. Ingredientes :Eu usei o pó de avelã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).

8. Lista de compras : de manteiga amolecida de açúcar de confeitiro + 3 colheres de sopa de pó de avelã 4 ovos de claras de ovos de farinha T55 de maizena + 3 colheres de sopa de açúcar refinado 2, de agar-agar de suco de limão de leite As raspas de imões de gelatina de xarope de glicose Tempo de preparo: 1h15 + 25 minutos de cozimento + mínimo 4 horas de descanso Para uma torta de 30cm de comprimento / 8 pessoas : Massa doce de avelã : de manteiga amolecida de açúcar de confeitiro de pó de avelã 1 ovo de farinha T55 de maizena Creme a manteiga amolecida com o açúcar de confeitiro.

9. Em seguida, adicione o pó de avelã e emulsione com o ovo.

10. Finalize incorporando a farinha e a maizena, forme uma bola, achate-a e deixe descansar na geladeira por pelo menos 1h30.

11. Finalmente, estenda-a com 2mm de espessura e forre seu círculo de torta.

12. Deixe descansar novamente na geladeira por pelo menos 2 horas, se possível durante toda a noite.

13. Geléia de limão : de água de açúcar refinado 2, de agar-agar de suco de limão As raspas finamente picadas de imões Você terá geléia demais, mas é difícil diminuir a quantidade.

14. Misture o açúcar e o agar-agar.

15. Aqueça a água e depois despeje o açúcar sobre ela.

16. Misture bem, leve à fervura e deixe cozinhar por 2 a 3 minutos.

17. Fora do fogo, adicione o suco e as raspas de limão, depois despeje em um prato e coloque na geladeira para que a geléia endureça.

18. Marshmallow de limão : de gelatina de açúcar granulado de xarope de glicose de claras de ovos de água As raspas de imões Para a finalização: 3 colheres de sopa de maizena + 3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro Se você usar gelatina em folhas: coloque as folhas de gelatina em uma tigela com água fria para amolecer, depois que estiverem amolecidas, escorra e derreta em banho-maria ou no micro-ondas.

19. Se você usar gelatina em pó: hidrate-a em de água, depois derreta por alguns segundos no micro-ondas.

20. Em uma panela, faça uma calda com a água, o açúcar e o xarope de glicose.

21. Quando a calda atingir 115°C, comece a bater as claras em neve.

22. Quando a calda atingir a temperatura de 130°C, despeje-a sobre as claras batidas enquanto continua a bater com um batedor elétrico.

23. Em seguida, adicione a gelatina derretida e as raspas de limão e bata novamente por alguns minutos.

24. Forre uma forma quadrada ou retangular com papel manteiga ou filme plástico levemente untado, depois despeje o marshmallow na forma e alise a superfície.

25. Deixe o marshmallow endurecer em temperatura ambiente por pelo menos 4 horas.

26. Em seguida, corte em pequenos cubos e polvilhe com a mistura de açúcar de confeitiro & maizena.

27. Creme de avelã & raspas de limão : de manteiga amolecida de açúcar de confeitiro de pó de avelã de maizena de leite As raspas de imão Misture a manteiga amolecida com o açúcar de confeitiro, o pó de avelã e a maizena, depois adicione o leite e as raspas.

28. Espalhe o creme sobre o fundo da torta.

29. Asse por 20 a 25 minutos a 170°C.

30. Deixe esfriar.

31. Creme de limão : 3 ovos de açúcar refinado As raspas de imões de maizena de suco de limão de manteiga Misture o açúcar com as raspas de limão.
32. Bata com os ovos e depois a maizena.
33. Adicione o suco de limão e deixe engrossar em fogo médio, mexendo constantemente.
34. Retire do fogo e adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços.
35. Bata com um mixer de imersão para obter um creme bem liso e emulsificado.
36. Em seguida, você pode deixá-la esfriar em um recipiente, coberta com filme plástico, antes de rechear a torta ou despejá-la diretamente sobre a torta resfriada e colocar tudo na geladeira.
37. Montagem & finalizações : Desenforme a geléia de limão e corte pequenos cubos.
38. Misture o restante com um mixer de imersão.
39. E espalhe uma fina camada sobre o creme de limão.
40. Decore com os cubos de marshmallow e geléia de limão antes de se deliciar!