

Mousse de limón

la auténtica receta de los profesionales



Dedicación : 20 minutos
+ 4 horas de reposo

Cantidad : 4 - 6 personas

En esta receta no utilizamos horno, El truco esta en dejar reposar la mezcla en el frigorifico de 2 a 4 horas para que se convierta en mousse, es decir que se integren bien todos los ingredientes por lo que cambia su sabor y adquiere aspecto espumoso.

Ingredientes :

- 125 ml de zumo de limón (1/2 taza)
- 300 g de azúcar (1 taza)
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharada de Ralladura de limón
- 125 g de mantequilla sin sal (1/2 taza)
- 350 ml Nata liquida (1 y 1/2 taza)
= crema de leche



- 1** Comenzamos preparando un almíbar de limón, ponemos a calentar en un cazo 125 ml (media taza) de **zumo de limón**, 125 g de **azúcar** Hervimos a fuego lento.
- 2** Mientras dejamos que se tiemple un poco **montamos la nata** (crema de leche), añadiendo 4 cucharadas de **azúcar** casi al final. Dejamos enfriar en el frigorifico.
- 3** Elaboración de la Mousse : Batimos 4 **yemas de huevo** en un bol junto con 125 g de **azúcar** y vamos incorporando poco a poco el **almíbar de limón** y mezclandolo con las yemas, removiendo continuamente. Volvemos a echar la mezcla en el cazo y cocemos hasta que salgan burbujas. Lo dejamos enfriar 10 minutos y luego batimos hasta que duplique su volumen. Añadimos la **ralladura de limón** (1 cucharada) y 125 g de **mantequilla sin sal** a temperatura ambiente cortada en trozos. Añadimos los 350 g (1 y 1/2 taza) de **nata ya montada** y mezclamos suavemente con la espátula.
- 4** **Dejamos enfriar 4 horas** para que cambie su sabor y espese creandose el aspecto de mousse espumoso (como queso). **Decoración** : Ponemos una rodaja fina de un limón pequeño en el borde de la copa en la que servimos la mousse de limón. y ... listo, espero que lo disfrutéis, Buen provecho!!!