

34. Finalista del concurso recetas: Sramarengada

Bizcocho de limón con nube de arándanos



34. RECETA FINALISTA: Bizcocho de limón con nube de arándanos

ELABORACIÓN

Para el bizcocho:

Mezclamos harina, media taza de azúcar, levadura y ralladura de limón. Agregamos 5 yemas de huevo campero Pazo de Vilane, zumo de limón, aceite y yogur. Mezclamos hasta alisar y horneamos a 180º por 25´

Para la mousse:

Colocamos la mermelada y 3 cdas de zumo de limón en una cacerola hasta que rompa hervor. Quitamos del fuego y agregamos la gelatina previamente hidratada. Reservamos. Montamos la nata con 1 cda de azúcar. Montamos 2 claras con 2 cdas de azúcar, y agregamos todo a la mermelada. Reservamos en la nevera.

Para el merengue:

Montamos a nieve 3 claras con la mitad del azúcar glas hasta que forme picos. Dejamos de batir y agregamos el resto del azúcar y la maicena con espátula hasta que esté lisa. Formamos nuestros discos y horneamos una hora a 100º.

INGREDIENTES

5 huevos Camperos Pazo de Vilane
1 taza y media de harina
2 cucharaditas de levadura química
1/2 taza de azúcar + 3 cucharadas
1 limón (su ralladura y zumo)
50 ml aceite de oliva
3 cucharadas de yogur natural
200 gr mermelada de Arándanos Pazo de Vilane
250 ml nata para montar
Vainilla
4 gr de gelatina sin sabor en polvo
225 gr de Azúcar Glas
15 gr de maicena
frutos rojos para decorar