

Tarta de limón



Nombre de la receta

Tarta de limón

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

- Frutos de cáscara
- Leche

Descripción

Tarta de bizcocho de limón recubierta de mousse de limón

Ingredientes

- 1 yogur de limón o natural (125gr)
- 3 vasos de yogur de harina

- 2 vasos de yogur de azúcar
- 3 huevos
- 1 vaso de yogur de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura
- 1 ralladura de un limón (mitad para el bizcocho mitad para cobertura)
- 1 jugo de un limón (mitad para el bizcocho mitad para la cobertura)
- 150 mililitro de leche condensada (para la cobertura)
- 200 gramos de yogur natural griego (para la cobertura)
- 100 gramos de nata de montar (para la cobertura)
- 20 gramos de nueces (opcional para adornar)

Pasos

1 Comenzamos nuestra tarta realizando el bizcocho. Precalentamos el horno a 180°. Añadimos en un bol los huevos, el yogur, el azúcar, el aceite, el jugo y la ralladura de limón. Movemos todo durante un par de minutos con unas varillas hasta que quede bien mezclado.

2 Continuamos añadiendo el sobre de levadura y la harina previamente tamizada con un colador. Lo removemos de nuevo todo hasta que quede una masa homogénea.

3 Cogemos un molde (puede ser redondo, cuadrado, rectangular según más te guste para darle forma a la tarta) y lo untamos con mantequilla o aceite. Le añadimos la masa y lo metemos en el horno durante 30-35 minutos según cada horno.

4 Mientras nuestro bizcocho se va horneando realizamos la cobertura. En un bol ponemos la nata bien fría y la montamos. Removemos con las varillas de una forma constante durante varios minutos, unos 5 minutos, hasta que quede con una consistencia óptima. También podemos ayudarnos del robot de cocina que nos montará la nata en 4:30 minutos.



5 Le añadimos a la nata ya montada la leche condensada, el yogur griego, el jugo de limón y la ralladura. Removemos todo con movimientos envolventes. Ya tenemos nuestra cobertura lista. Dejamos enfriar en la nevera hasta que la vayamos a emplear.

6 Una vez que el bizcocho está listo, dejamos enfriar un poco y después cortamos. Según el volumen de nuestro bizcocho podemos cortarlo en dos capas o tres. La capa superior le damos la vuelta y la colocamos del revés en el plato en que queramos presentar la tarta. Cubrimos dicha parte con nuestra cobertura.



7 Le vamos agregando el resto de capas realizando la misma operación. Y después cubrimos toda la tarta hasta que quede lo más homogénea posible.



8 Para finalizar adornamos nuestra tarta a nuestro gusto. En nuestro caso hemos empleado ralladura de limón y unas nueces. Deseamos que os guste. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

La tarta debe conservarse en el frigorífico.

Autor

Ana B. D.