Pastel de Limón.



Tiempo de	Porciones	ldeal para	Nivel
preparación	8	Postres	Fácil
90 min.			

Ingredientes

Para el panqué:

1½ tza Harina normal

1 cdta Crémor tártaro

1/4 cdita Bicarbonato de sodio

½ cdita Sal

1 tza Azúcar

4 pza Huevos San Juan



2 pza Ralladura de limones

1/8 tza Jugo de limón

225 g Mantequilla a temperatura ambiente.

1/4 tza Crema para batir

2 cditas Ron

Para el merengue:

100 g Claras de Huevo San Juan, a temperatura ambiente (las que sobran del relleno)

½ cdita Crémor Tártaro

1/4 cdita Sal

½ cdita Jugo de limón

160 g Azúcar

½ cdita Maízena

Cantidad suficiente de ralladura de limón

Preparación

Para el panque:

- 1. En el tazón de la batidora acremar la mantequilla y el azúcar hasta que quede una mezcla esponjadita y ligera, de color amarillo pálido.
- 2. En otro tazón, combinar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. cernir o mezclar con un batidor para deshacer los grumos.
- 3. En la taza de medir (o en otro recipiente) combinar los huevos, la crema, el ron y el jugo y ralladura de limón.
- 4. Una vez que la mantequilla esta esponjada, bajar la velocidad de la batidora y agregar una tercera parte de la mezcla de ingredientes secos, seguido de la mitad de la mezcla de ingredientes líquidos y esperar a que se combinen bien.



- 5. Agregar otra tercera parte de los ingredientes secos y los líquidos, dejar que se combinen y finalmente agregar la última tercera parte de los ingredientes secos.
- 6. Pasar la mezcla a un molde deseado engrasado y enharinado. Hornear a 180°C por 35 minutos aprox. o hasta que un palillo salga limpio al insertarlo al centro del panqué.
- 7. Retirar del horno dejar enfriar un poco y desmoldar. Refrigerar.

Para el merengue:

- 1. Montar las claras San Juan, crémor tártaro (royal), sal. Cuando haya hecho picos suaves, añadir poco a poco el azúcar formando un merengue francés a punto de turrón.
- 2. Incorporar el jugo de limón y la ralladura 3. Agregar la maicena en forma envolvente.

Decoración:

- 1. Cubrir el panqué con el merengue y decorarlo con la ayuda de una manga y duya grande.
- 2. Con el apoyo de un soplete para pastelería flamear el merengue
- 3. Decorar al gusto.

