Atelier de Cocina

BIZCOCHO DE LIMÓN Y MASCARPONE CON MERENGUE SUIZO

INGREDIENTES: (7 unidades en moldes de 11x7)

Bizcocho de limón y mascarpone:

- 4 Huevos L, a temperatura ambiente
- 175 g Azúcar granulado
- 1 g Sal
- 15 g Ralladura de limón
- 50 g Zumo de limón
- 100 g Queso Mascarpone, a temperatura ambiente
- 90 g Mantequilla sin sal, derretida
- 200 g Harina floja de repostería W60
- 9 g levadura química
- 60 g Mantequilla sin sal en pomada para cordón (opcional)

Almíbar de Limoncello:

- 120 g Azúcar granulado
- 120 g Agua
- 40 g Licor Limoncello

Merengue Suizo:

- 100 g Claras de huevo
- 200 g Azúcar granulado

ELABORACIÓN:

Bizcocho de limón y mascarpone:

Precalentar el horno a 180°C.

Batir los huevos, azúcar y sal. Añadir la ralladura, el queso mascarpone, la mantequilla derretida y tibia, y el zumo de limón. Batir un poco, para combinar los ingredientes. Tamizar la harina y la levadura química. Con movimientos envolventes mezclar la harina con la mezcla hasta su total integración.

Disponer la masa en los moldes.

Opcional: En un cornet rellenar con los 60 g de mantequilla. Cortar la punta. Colocar un cordón de mantequilla, sobre la masa de bizcocho, para obtener una hendidura al hornearse.

Hornear de 20 – 25 minutos a 180 °C, verificar la cocción, pinchando el bizcocho, con un palillo, que debe salir limpio. Retirar del horno, y dejar reposar 10 minutos.

Almíbar de Limoncello:

Llevar a ebullición el agua con el azúcar. Pasar la mezcla a un pequeño bol, y añadir el licor.
Dejar reposar el almíbar, hasta que esté tibio.
Verter el jarabe encima de bizcocho, dentro del molde, dejar reposar 20 minutos, y desmoldar con cuidado.
Reservar el Bizcocho de Limón y Mascarpone, sobre una rejilla.

***Merengue Suizo*:**

Preparar un baño María a fuego suave. En un bol poner las claras de huevo y el azúcar.

Remover la mezcla constantemente con las varillas, hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. No hace falta batir, solo remover constantemente. La temperatura de la preparación, en ningún caso debe sobrepasar los 60° C. Ya que temperaturas superiores, harían que se coagulara las claras. Comprobar fácilmente, si el azúcar se ha disuelto bien. Con una cucharilla tomamos un poco de la preparación, y con los dedos pulgar e índice, tocamos, para ver si notamos los granillos de azúcar.

Cuando el azúcar esté bien disuelto, pasar el contenido al recipiente del robot de cocina. Colocar entonces, el accesorio de varillas para batir. A velocidad media-alta, batir las claras, hasta obtener un merengue firme, y brillante.

MONTAJE:

Pasar el merengue a un recipiente amplio y sumergir la superficie del Bizcocho de Limón y Mascarpone, dentro del merengue. Tostar ligeramente el merengue, con un soplete de cocina.

Decorar con lima o limón rallado.