



Tarta de crema de limón

12 unidades de



Nivel medio

● hasta 80 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
varillas manuales
bandeja del horno
molde redondo de 24cm Ø
bol

Para la masa:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker
80 g mantequilla o margarina
4 huevos
2 cucharadas soperas de agua (30 ml)

Para la crema:

200 ml zumo de limón
160 g azúcar
140 g mantequilla o margarina
2 yemas de huevo
2 huevos
20 g maicena

Para la decoración:

1 sobre de Almendras crocanti Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico:175°C (arriba y abajo) • Ventilación:165 °C • Gas:posición 2-3
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina y seguidamente espolvorear con harina, eliminando el exceso.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Batir la mezcla preparada con los huevos y el agua con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante aprox. 4 minutos a máxima velocidad, hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 6 Agregar la mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima.





Horneado:

- 7 Verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.
- 8 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 40 - 50 minutos.
- 9 El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 10 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar.

La decoración:

- 11 En un cazo calentar el zumo de limón con la mitad del azúcar y la mantequilla hasta el azúcar se disuelva. Reservar.
- 12 En un recipiente batir los huevos, las yemas, el azúcar restante y la maicena con unas varillas.
- 13 Añadir a la masa el zumo de limón caliente del cazo.
- 14 Volver a batir la crema durante aprox. 1 minuto y volver a introducirla en el cazo.
- 15 Cocer la crema a fuego lento, sin dejar de remover hasta que espese.
- 16 Retirla del fuego y dejar enfriar.
- 17 Cortar el bizcocho horizontalmente por la mitad.
- 18 Extender la mitad de la crema de limón sobre la parte inferior del bizcocho y volver a juntar las dos mitades.
- 19 Extender la crema restante sobre la parte superior del bizcocho con la crema restante y espolvorear las almendras crocanti.

Extras:

Puedes cambiar 80 g de la mantequilla o margarina por 100 ml de aceite de girasol o aceite de oliva.

