



TORTA DE AUTOR

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

TORTA DE LIMÓN Y AMAPOLA

INGREDIENTES:

BIZCOCHO:

- 6 huevos
- 280 gr de Azúcar
- 280 gr de Harina
- Zeste de Limón a gusto
- Semillas de Amapola

REMOJO:

- 250 gr de Azúcar
- 400 cc de Agua
- 100 cc de Jugo de Limón
- Jengibre en papa / Cardamomo

CURD DE LIMÓN:

- 100 cc de Jugo de Limón
- 160 gr de Azúcar
- 200 gr de Huevo
- 180 gr de Mantequilla
- 8 gr de Gelatina sin sabor

ASÍ SE HACE:

Para el bizcocho:

Batir los huevos a blanco con el azúcar y el zeste de limón, agregar harina y semillas de amapola de forma envolvente, y hornear a 180° por 45' aprox.

Para el remojo:

Infusionar todos los ingredientes (exceptuando el jugo de limón) a fuego alto, hervir, y bajar t° con el jugo de limón.

Para el curd:

Llevar a fuego medio el jugo de limón, los huevos y el azúcar, batiendo constantemente hasta formar una crema, agregar mantequilla fría, gelatina hidratada y mixear.