

- Dacă desertul este pregătit pentru adulți, sucul de lămâie din cremă se înlocuiește cu 2-3 linguri de Limoncello.

Mod de preparare:

1. Se mărunțesc biscuiții și se amestecă cu untul topit și coaja de lămâie. Se așază compoziția pe fundul unei tăvi de 24 cm, sau în pahare, dacă se dorește servirea în cupe individuale; se nivelează bine și se dă la rece.
2. Într-un bol, se amestecă zahărul, crema de brânză și sucul de lămâie. Se hidratează gelatina în apă foarte rece.
50 g de smântână din cantitatea totală se încălzește și se dizolvă în ea gelatina hidratată și scursă bine. Se toarnă acest amestec „la fir” peste compoziția de brânză, amestecând continuu.
3. Se bate restul de smântână până se obține o frișcă de consistență cremoasă, aproape de consistența compoziției de brânză și, cu ajutorul unei spatule, se încorporează în aceasta. Operațiunea trebuie făcută cu grijă, amestecând întotdeauna de jos în sus, pentru a obține un amestec fin și aerat.
4. Se toarnă peste compoziția de biscuiți și se dă din nou la rece până se întărește.
5. Se pregătește crema de lămâie (lemon curd): se fierbe sucul de lămâie împreună cu coaja de lămâie. Se spumează ouăle cu zahărul, cu ajutorul unui tel. Se temperează jumătate din cantitatea de suc de lămâie cu compoziția de ou, apoi se toarnă înapoi peste lămâia rămasă. Se fierbe la foc mic aproximativ 5 minute. Se ia de pe foc și se dă prin sită, pentru a obține o textură mai fină. Se adaugă treptat untul cubulețe și se amestecă, folosind o spatulă, până se încorporează tot. Se lasă 2-3 minute să se răcească și se folosește imediat, așezând-o peste crema de brânză.
6. Se lasă desertul să se răcească și să se stabilizeze minimum 4 ore.
7. În momentul servirii, se decorează cu fructe proaspete, lămâie și mentă.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promotiile noastre și alege ingredientele necesare pentru a crea o masă demnă de un restaurant cu stele Michelin.

Autor: Pastry Chef Mihaela Ruxanda

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.