

BIZCOCHO DE CREMA DE YOGUR CON CÍTRICOS

Ingredientes para 20 personas:

Bizcocho de crema de yogur

200 g Huevos
40 g Maicena
120 g **Mascarpone Galbani**
60 g **Leche El Castillo**
430 g **Crema de yogur natural El Castillo**
70 g Azúcar

Mermelada de naranja amarga

Mousse de limón sencillo

90 g Zumo de limón
90 g Azúcar
12 g Hojas de gelatina
500 g **Nata para montar 35% MG El Castillo semimontada**
2 u Ralladura pieles de limón

Proceso Bizcocho de crema de yogur natural El Castillo:

1. Mezclar todos los ingredientes menos el mascarpone que añadiremos en dos fases al final de la mezcla. Ayudarse de un túrmix si fuera necesario para obtener un resultado sin grumos.
2. Llenar el molde previamente forrado con papel de aluminio y cocer 29 min. a 170°C.
3. Reservar unas horas en frigorífico antes de retirar del molde y porcionar.

Proceso Mousse de limón sencillo:

1. Semimontar la nata y reservar.
2. Calentar una parte del zumo de limón con el azúcar y las pieles.
3. Fundir las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas y dejar enfriar el resultado.
4. Cuando el líquido esté a 35°C agregar la nata semimontada en dos fases.

Emplatado:

Sobre un plato llano colocar un rectángulo de bizcocho de crema de yogur de 3 x 9 x 1,5 cm. Sobre el bizcocho colocar una porción de mousse de limón de medidas 2 x 8 x 1,5cm.

Terminar el plato con una cucharada generosa de mermelada de naranja amarga.

