

POSTRES

TIRAMISÚ + PIE DE LIMÓN Y FRAMBUESAS



Ingredientes:

- 1 taza de agua
- 1/3 taza de jugo de limón
- 2 o 3 cucharadas de azúcar
- Galletas de champaña
- 2 tarros de leche condensada
- 1 taza de jugo de limón
- 400 g de crema muy fría
- 500 gr de frambuesas congeladas
- Zetse de cáscara de limón

Preparación

- En un pocillo mezclar 1 taza de agua + 1/3 taza de jugo de limón + 2 o 3 cucharadas de azúcar y hacer una limonada (le puedes agregarse más azúcar o agua según tu preferencia).
- Pasar las galletas e champaña por la limonada rápidamente (si las dejas en el líquido se van a deshacer) y cubrir el fondo de un una fuente.
- Mezclar 2 tarros de leche condensada +1 taza de jugo de limón y mezclar bien hasta que tome consistencia firme (prueba para ver si lo quieres más o menos ácido).
- Aparte batir con batidora eléctrica 400 g de crema muy fría (ojalá más de ocho horas en el refrigerador), cuando la crema esté hecha Chantilly, agregar la mezcla de leche condensada y limón y batir hasta que esté todo integrado. Cubrir las galletas de la fuente con la mitad de la mezcla.



- Poner otra capa de galletas pasadas por limonada, cubrir las galletas con 500 gr de frambuesas congeladas y luego terminar con el resto de la mezcla de leche condensada que habías guardado.
- Cubrir el postre con plástico “a contacto” y refrigerar, ojalá toda la noche.
- Rallar zetze de cáscara de limón para decorar antes de servir.

