



CAPRICHIO DE LIMÓN Y RICOTTA

Ingredientes (para 3 unidades):

- ☐ 4 galletas napolitanas
- ☐ 100 ml nata líquida 35% M.G.
- ☐ 45 g azúcar
- ☐ 1 limón
- ☐ 75 g ricotta

Para el lemon curd = crema de limón

- ☐ 1 huevo
- ☐ 35 g azúcar
- ☐ 1 limón
- ☐ 30 g mantequilla
- ☐ 45 g zumo de limón colado

Elaboración:

1. Triturar o machacar las galletas y reservar.
2. Para preparar el lemon curd poner en un cazo al fuego al mismo tiempo el zumo de limón, los 35 g de azúcar, el huevo y la mantequilla.
3. Mantener a fuego bajo removiendo continuamente hasta que la crema espese SIN QUE LLEGUE A HERVIR o el huevo se cuajará.
4. Retirar del fuego y triturar con túrmix para emulsionar.
5. Tapar a film con piel y dejar enfriar a temperatura ambiente. Reservar en nevera hasta el momento de utilizar.
6. En un bol grande colocar la nata líquida 35% M.G. bien fría y el azúcar y montar con varillas.
7. Incorporar el queso ricotta y mezclar de nuevo.



8. Agregar ralladura de piel de limón (sin la parte blanca porque amarga) y terminar de mezclar con espátula y movimientos suaves y envolventes para no bajar el volumen.
 9. Colocar un fondo de galletas trituradas en los vasos de presentación.
 10. Meter la crema de ricotta en una manga pastelera con boquilla estrellada y echar una capa encima de las galletas hasta llenar la mitad de los vasos.
 11. Poner encima una capa generosa de crema de limón. Alisar la superficie.
 12. Verte otra capa de crema y reservar en la nevera para que enfríe y coja textura.
 13. En el momento de servir espolvorear ralladura de limón y comer siempre de arriba abajo intentando coger todas las capas del postre ¡¡IMPRESIONANTE!!
- * Se puede hacer este postre en vasos o en bandejas para servir en el centro de la mesa.*
- * Se pueden sustituir las galletas napolitanas por otro tipo de galletas al gusto.*
- * Si el fuego está demasiado fuerte el huevo se cuajará.*