



Espuma de limão

ingredientes

Para 4 pessoas

- . 3 folhas de gelatina branca ou incolor
- . ¼ l de água fria
- . 3 ovos
- . 100g. de açúcar
- . 1,2dl de natas
- . Raspa de 1 limão
- . 1,2dl de sumo de limão acabado de espremer
- . 1 pitada de sal
- . 50g. de limão ou cidra cristalizados

preparação

Amoleça a gelatina na água fria. Separe as claras das gemas. Bata as gemas juntamente com o açúcar até esbranquiçarem e ficarem espumosas.

Junte as natas e raspa de limão. Leve este creme ao banho-maria. A água deve ferver suavemente, e não em cachão. Mexa até que fique espesso.

Aqueça o sumo de limão num tacho pequeno, sem chegar a ferver. Esprema a gelatina e dissolva-a no sumo de limão quente. É aconselhável passá-la por um coador fino.

Quando tiver arrefecido um pouco, incorpore a gelatina dissolvida no creme de gema. Bata as claras em castelo firme, juntamente com o sal. Incorpore-as, de baixo para cima, ao creme de limão.

Enxagúe quatro formas, ou taças, com água fria. Encha-as com a espuma e guarde-as no frigorífico. Corte o limão ou a cidra cristalizada em pequenos cubos.

No momento de servir, introduza as formas em água quente e vire a espuma. Polvilhe com os cubinhos de limão cristalizado ou com a cidra ralada.

