

## La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

### **MOUSSE DE LLIMONA**

Ingredients: (per a 12 persones)

- 200 g de llet
- 5 rovells d'ou
- 50 g de sucre
- 4 fulles de gelatina
- 100 g de suc de llimona
- pell de ½ llimona ratllada
- 125 g de clares d'ou
- 150 g de sucre
- ½ litre de nata

Elaboració:

Primer de tot, prepareu una crema anglesa: munteu els 5 rovells d'ou i els 50 g de sucre a la batedora. Poseu la llet al foc; quan arrenqui el bull, barregeu-ho tot plegat amb una espàtula de fusta i torneu a posar-ho al foc (no ha de passar de 83º, ja que, si no, es tallaria). Retireu-ho del foc i afegiu-hi les fulles de gelatina ben escorregudes, que prèviament haureu posat en remull amb aigua freda durant un mínim de 10 minuts. Afegiu-hi també la pell de llimona ratllada i el suc de llimona, i deixeu-ho refredar.

A part, prepareu una merenga italiana: munteu les clares a la màquina i poseu el sucre al foc amb una mica d'aigua, que haurà de bullir tot junt, el principi, quan arrenca el bull es un xarop i quan arribi a 110º ja el tindreu a punt; això voldrà dir que el teniu a punt volant i l'haureu d'anar afegint molt a poc a poc a les clares que estan muntant-se a la màquina. Deixeu recuperar la merenga i, després, deixeu-ho refredar.

Per últim, munteu la nata sense sucre i barregeu les tres parts, vigilant que les dues primeres no estiguin calentes ( si no, la nata baixaria ) Ompliu les motlles i ja ho teniu a punt.