



*Torta húmeda
de limón*
CON COMPOTA DE
frutos rojos

Ingredientes

Base

- 300 g de masitas secas de vainilla o limón
- 60 g de manteca
- 2 cucharadas de **azúcar impalpable Chango**
- 40 cc de coñac

Masa húmeda de limón

- 4 yemas
- 50 g de **azúcar impalpable Chango**
- 50 g de harina
- 50 g de **almidón de maíz Chango**
- 80 g de manteca
- Ralladura de 1 limón
- 1 pizca de sal fina
- 1 cucharada (de té) de polvo de hornear
- 110 cc de jugo de limón
- 80 g de crema de leche
- 4 claras
- 100 g de **azúcar Chango**

Compota

- 500 g de frutas rojas
- 150 g de **azúcar impalpable Chango**
- Jugo de 1 limón

Preparación

Base

Procesar las galletitas y agregar la manteca fundida, el coñac y el **azúcar impalpable Chango** • Volcar la masa en un molde de 22 cm de diámetro • Presionar bien con el revés de una cuchara para compactar la base • Hornear 5 minutos a 170°C • Enfriar.

Masa húmeda de limón

Tamizar los secos: harina, **almidón de maíz Chango**, polvo de hornear y sal fina • Fundir la manteca y reservar • Batir las yemas con el **azúcar impalpable Chango** • Perfumar con la ralladura de limón • Agregar el jugo de limón y los secos • Luego la manteca fundida y la crema de leche • Batir las claras con el **azúcar Chango** hasta obtener un merengue • Unir el merengue a la mezcla con movimientos envolventes • Debe tener la textura de una mousse • Volcar sobre la base de galletitas • Llevar a horno a 170°C de 20 a 25 minutos • Dejar entibiar a temperatura ambiente antes de desmoldar.

Compota

Cocinar apenas las frutas rojas con 150 g de **azúcar impalpable Chango** y el jugo de un limón.

¡Tip! • Se puede terminar la torta con una salsa inglesa de vainilla o de limón.