

Cuina | Manel Baxerías | Actualitzat el 14/09/2019 a les 09:34

## RECEPTA Cremós de llimona amb coulis de fruits vermells

*Cada cap de setmana, les millors receptes*



Cremós de llimona amb coulis de fruits vermells. | Manel Baxerías

### **Ingredients per a 6 unitats:**

Coulis de fruits vermells

10-12 morens  
10-12 gerds  
2 cullerades soperes sucre  
El suc de mitja llimona  
10 cullerades soperes d'aigua mineral

Cremós de llimona

Ratlladura de una llimona  
100 ml de suc de llimona (2-3 llimones tot dependrà de la mida)  
1 ou  
1 rovell d'ou  
40 grams de sucre  
10 grams de farina de blat de moro (Maizena)

30 grams de mantega  
4 fulles de gelatina  
250 grams de formatge Mascarpone

Per decorar

Gerds  
Mores

## **Preparació:**

Per al coulis de fruits vermells

Posem, en un cassó els gerds, mores, sucre, aigua i suc de llimona i ho deixem que s'escalfi, remenant-ho per tal que es desfacin els fruits, deixem que quedi com una melmelada (per les quantitats està fet en un moment), arribat aquest punt traiem del foc i deixem refredar. Reservem.

Per al cremós de llimona

Posem a hidratar les fulles de gelatina amb aigua freda (un mínim de deu minuts). Escorrem el suc de les llimones i l'escalfem a foc suau en un cassó fins que arranqui el primer bull i després ho deixem a temperar.

Mentrestant, en un bol barrejem l'ou (batut) i el rovell amb el sucre, la farina de blat de moro i la ratlladura de la pell de llimona amb l'ajuda de les barilles manuals, comprovant que tot estigui ben desfet i sense grumolls.

Aboquem tota la barreja en el cassó amb el suc de llimona i es torna al foc suau fins que espesseixi sense parar de remenar, el retirem del foc i hi afegim la gelatina ben escorreguda.

Deixem refredar la crema uns cinc minuts aprox. (fins a uns 40°C). Arribat aquest punt hi barrejem la mantega.

Deixem refredar a temperatura ambient i hi afegim el mascarpone (també a temperatura ambient) barrejant-lo amb l'ajuda d'una barilles manuals fins obtenir una mescla homogènia.

Posem la crema en un motlle de silicona amb semiesferes de 6 cm de diàmetre i tapem amb paper film, per tal que no facin pell i deixem refredar a la nevera un mínim de unes quatre hores, i si es pot, millor de un dia al altre.

Per muntar el plat

Posem al fons del plat el coulis de fruits vermells, després s'hi col·loca una semiesfera i ho decoram amb uns fruit vermells com els gerds i mores.