



Tarta Mousse de Limón

Ingredientes:

Para la base:

- **BIZCOCHOS KING CORAL** triturados.
- *Un poco de mantequilla.*

Para la tarta:

- *1/3 vaso de zumo de limón, (esto va un poco al gusto de cada cual).*
- *Un poco más de medio sobre de gelatina neutra.*
- *3 huevos.*
- *3 cucharadas de azúcar.*
- *250 g de nata.*
- *La ralladura de la piel de un limón.*
- *3 cucharadas de mermelada de albaricoque.*
- *1 cucharada de zumo de limón.*
- *Caramelo líquido.*

Preparación:

Para la base:

1. Mezclamos los bizcochos triturados y la mantequilla.

Para la tarta:

2. En un cazo, calentamos el zumo de limón y disolvemos la gelatina.
3. Batimos las claras a punto de nieve y reservamos.
4. Batimos las yemas con el azúcar hasta que blanqueen, y agregamos la gelatina disuelta en el zumo sin dejar de batir.
5. Añadimos la nata montada y la ralladura de piel de limón, mezclamos bien, e incorporamos las claras montadas con movimientos envolventes, despacio para que no se bajen mucho.
6. Forramos un molde desmontable con la base de la tarta que hemos hecho anteriormente, y vertemos encima el mousse de limón.
7. Introducimos en el frigorífico hasta que está cuajado.
8. Calentamos la mermelada de albaricoque con la cucharada de zumo de limón, lo colamos y cubrimos con ello la superficie de la tarta. Desmoldamos y decoramos con unas rodajitas de limón y unos hilos de caramelo líquido o como os guste más.

Consejo: cuidado con pasarse con el zumo de limón pues os quedara muy ácida y tendréis que añadirle más azúcar para compensar (engorda más) si queréis potenciarla de sabor lo podéis hacer con la ralladura de la piel de limón no hay peligro de que quede ácida.