

rebost

UEP!  
Com anam?

# Mousse de llimona

## INGREDIENTS:

- 3 paquets de bescuit d'ou
- 5 llimones
- 1 pot petit de llet condensada
- ½ litre de nata líquida
- 2 tassons d'aigua
- 200 grams de sucre moreno
- 1 branca de canyella



## PROCEDIMENT:

- Començarem fent un xarop. Dins d'una olla, ficarem dos tassons d'aigua juntament amb una branca de canyella, dos-cents grams de sucre i la pell d'una llimona. Ho bullirem durant uns minuts fins que el líquid quedi reduït fins a una tercera part.
- Mentrestant, sucarem el suc de cinc llimones i el passarem dins d'un ribell, on també hi abocarem la llet condensada. A continuació, ho remenarem tot fins que lligui bé.
- En tenir el xarop a punt, deixarem que refredi per després poder mullar-hi els bescuits.
- Tot seguit, muntarem la nata amb la batedora elèctrica fins que quedi ben espessa. És important que la nata sigui freda perquè munti així com toca.
- Llavors, mesclarem a poc a poc la nata muntada amb la mescla de suc de llimona i llet condensada. Ho farem amb l'ajuda d'una batedora de mà i ho mesclarem sense remenar massa, perquè no baixi la nata.

# rebost

VEPI!  
Com anam?

- Ara serà el moment de compondre el pastís. Començarem a muntar en primer lloc les parets. Mullarem un per un els bescuits amb el xarop que havíem preparat al principi i els anirem col·locant en posició vertical, un al costat de l'altre, resseguint les voreres d'un motlo redó cobert de paper vegetal. En tenir les parets, passarem a cobrir la base.
- Un pic vorejat tot el motlo amb els bescuits, l'omplirem amb la mousse resultant de mesclar el suc de llimona, la llet condensada i la nata muntada.
- Finalment, deixarem que el pastís refredi per una hora dins la gelera i, aleshores, ja serà ben a punt per gaudir-lo.
- Bon profit!