

KENWOOD

PA DE PESSIC CON MERMELADA DE LIMÓN Y NATA

Las Recetas de MJ

INGREDIENTES:

molde de 20 cm

Para el bizcocho:

4 huevos L

100-125 g de azúcar

Ralladura de 1 limón

25 g de harina de trigo

75 g de maicena

15 g de levadura química

Para la mermelada de limón y jengibre:

3 limones grandes

1 cucharada colmada de miel

30-60 g de azúcar moreno

2 rodajas de jengibre fresco

50 ml de agua

Para la nata montada:

500 ml de nata para montar

2 cucharadas de azúcar glas

PREPARACIÓN:

Comenzamos separando las yemas de las claras de huevo. Montamos las claras en nuestra amasadora Kmix. Cuando empiece a espumar echamos la mitad del azúcar en forma de lluvia. Comenzamos batiendo a una velocidad baja y cuando ya estén semi montadas subimos a una velocidad alta hasta conseguir picos firmes.

Reservamos.

Sin necesidad de limpiar la varilla de globo vamos a batir las 4 yemas con la otra mitad de azúcar. En total voy a echarle 100 g de azúcar, podéis echar entre 100 y 125 g. Batimos a velocidad alta hasta blanquear. Mientras tanto mezclamos 25 g de harina de trigo, 75 g de maicena y 15 g de levadura química. Removemos con una cuchara y reservamos.



KENWOOD

PA DE PESSIC CON MERMELADA DE LIMÓN Y NATA

Las Recetas de MJ



Una vez que tenemos blanqueadas las yemas. Añadimos la ralladura de 1 limón, pero podéis echarle vainilla, naranja o el aroma que más os guste. Mezclamos y ya podemos incorporar la mezcla de harinas. Lo hacemos en 2 o 3 tandas, tamizándolas antes de echarlas. Batimos bien y ya solo nos quedará mezclar las claras montadas. Veréis que nos queda una masa muy densa, es por eso que le vamos a incorporar una primera tanda de claras montadas para aligerarla un poco. Mezclamos bien con la espátula. Ahora ya podemos ir incorporando las claras montadas por tandas con ayuda de una espátula y con movimientos envolventes.

Tenemos el horno precalentado a 170 °C. Rociamos todo el molde con spray desmoldante. En el fondo del molde le hemos puesto papel de hornear. Vamos a utilizar un molde desmontable de 20 cm. Volcamos la masa en el molde. Le damos unos golpecitos, así conseguimos que se iguale la masa y desaparezcan las posibles burbujas de aire. Horneamos en la parte baja con calor arriba-abajo durante 30-35 minutos. Recordad que teníamos el horno precalentado a 170 °C. Antes de sacar el bizcocho del horno comprobamos que está bien cocido, o bien pinchando el centro con un palillo o moviéndolo para ver si baila por el centro. Si el palillo sale limpio o el centro del bizcocho no baila es que está perfecto. Sacamos del horno, dejamos reposar 5 minutos y desmoldamos. Dejamos enfriar totalmente sobre una rejilla.

Vamos con los acompañamientos. Aprovechando que tenemos los limones de temporada, vamos a preparar una mermelada de limón, ideal para los amantes de los sabores cítricos. Limones ecológicos y de proximidad, no han recorrido ni un kilómetro del árbol a mi mesa. Necesitamos la piel de 3 limones grandes, es importante que solo cortéis la parte amarilla, pues la parte blanca amargará. Podríais directamente rallar la piel, pero yo prefiero laminarla y encontrarme los trocitos de piel en la mermelada. Acabamos de pelar bien los limones quitando la parte blanca. Troceamos los limones y al cazo junto con la piel. Echamos una cucharada colmada de miel y entre 30 y 60 g de azúcar moreno, esto dependerá de si queréis la mermelada más o menos dulce. Incorporamos 2 trozos de jengibre fresco y acabamos con 50 ml de agua. Removemos y dejamos reducir durante unos 25 minutos. Pasado el tiempo echamos la mermelada en un tarro hermético esterilizado. Si queréis podéis triturarla.

KENWOOD

PA DE PESSIC CON MERMELADA DE LIMÓN Y NATA

Las Recetas de MJ

Recuperamos nuestra amasadora kMix para echar en el vaso 500 ml de nata para montar bien fría. Recomiendo tenerla un mínimo de 24 horas en la nevera y 15 minutos en el congelador antes de montarla. Echamos azúcar glas al gusto, yo le he puesto 2 cucharadas. Y batimos con varillas a velocidad alta hasta que monte, podéis montarla más o menos dura. Como siempre, esto va al gusto. Para presentar servimos una porción de bizcocho, seguimos con una buena cucharada de nata montada y acabamos con otra buena cucharada de mermelada.



TARTA DE QUESO SIN HORNO CON CEREZAS



Ingredientes para la tarta: molde de 18 cm

- 120 g de galletas María
- 100 g de mantequilla sin sal
- 500 g de queso tipo Philadelphia
- 200 g de yogur griego
- 100 g de azúcar
- 100 ml leche
- 5 hojas de gelatina

Ingredientes para la mermelada de cerezas:

- 300 g de cerezas
- 85 g de azúcar
- Zumo de 1/2 limón
- 200 ml de agua
- 2 hojas de gelatina

Preparación:

Comenzamos preparando la base. Trituramos las galletas María junto con la mantequilla derretida sin sal. Una vez bien triturado volcamos la galleta sobre el molde desmontable de 18 cm cuyo fondo hemos forrado con papel vegetal. Repartimos bien la galleta a la par que la vamos aplastando. Reservamos en el congelador mientras preparamos el relleno.

En un cazo echamos la leche. Por otro lado, ponemos a hidratar 5 hojas de gelatina en agua fría. Pasados 5 minutos ya estará hidratada. La escurrimos y echamos en el cazo con la leche cuando justo rompa a hervir. Apagamos el fuego y removemos bien hasta que la gelatina se haya disuelto por completo. Pasamos la leche a otro recipiente para que se atempere un poco. Tenemos el queso Philadelphia en el vaso de nuestra amasadora Kmix. Echamos el yogur griego, el azúcar y la leche que teníamos reservada con la gelatina. Batimos con las varillas de globo hasta que todos los ingredientes se hayan integrado perfectamente. Sacamos el molde del congelador, colocamos un acetato alrededor del molde para luego desmoldar la tarta fácilmente y echamos el relleno en el molde. Repartimos bien con la ayuda de una espátula, le damos unos golpecitos para que se asiente y reservamos en la nevera un mínimo de 4 horas.

TARTA DE QUESO SIN HORNO CON CEREZAS

Para la cobertura vamos a preparar una deliciosa mermelada de cerezas. En primer lugar deshuesamos las cerezas y ponemos 2 hojas de gelatina en agua. Echamos las cerezas sin hueso en un cazo. Añadimos el azúcar, el zumo del medio limón y el agua. Removemos para que se mezcle todo bien y dejamos cocinar a fuego medio bajo durante 20 minutos. Pasado el tiempo, apagamos el fuego, echamos las hojas de gelatina escurridas y removemos durante 1 minuto para asegurarnos que se disuelven bien.

Pasado el mínimo de cuatro horas ya podemos presentar nuestra tarta de queso. Desmoldamos la tarta, quitamos el acetato con cuidado y la pasamos al plato de presentación. Finalmente, echamos nuestra mermelada con las cerezas enteras por encima, pero si lo preferís, la podéis triturar.

