

Blondie de limón con *namelaka* de moras y merengue

¿Ha llegado la temporada de moras, tienes tentación de ir a recoger pero no sabes qué se puede hacer con ellas? Hay muchas maneras de aprovecharlas. Esta vez te propongo hacer una crema *namelaka* para cubrir una base de limón de textura similar a un brownie y decorarlo todo con merengue tostado. ¡Una combinación para chuparse los dedos!

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/blondie-de-limon-amb-namelaka-de-mores/>

Fecha de publicación:
25/10/2019

Raciones: 8 porciones **Preparación:** 1 hora 30 min. (aprox.)

Ingredientes

Para el blondie de limón:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	65 gr	1/2 taza	de harina floja
	50 gr	1/4 de taza	de azúcar blanco granulado
	50 gr	1/4 de taza	de panela (o azúcar moreno)
	1,5 gr	1/4 de c/p	de sal
	75 gr	1/3 de taza	de mantequilla blanda, a temperatura ambiente
1	60 gr		huevo (L)
1/2	20 gr		de clara de huevo (L)
1			limón (la ralladura)
	20 gr	1 c/s + 1 c/p	del zumo del limón anterior

Para la *namelaka* de moras con chocolate blanco:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	145 gr		de puré de moras
1 hoja	1,8 gr		de gelatina (de calidad "oro")
	75 gr		de chocolate blanco (idealmente, de 35% de cacao)
	75 gr		de nata líquida fría (35% de grasa)

Para el merengue suizo:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
2	80 gr		de claras de huevo (L)
	150 gr		de azúcar blanco granulado

Organización

1. El día antes de presentar el postre, prepara el *blondie* de limón y la *namelaka* de moras con chocolate blanco. La *namelaka* debe reposar en la nevera un mínimo de cuatro horas, idealmente toda una noche. Y si preparas el *blondie* con antelación, te ahorrarás trabajo. Cubierto a resguardo del aire se conserva perfectamente.

2. Al día siguiente prepara el merengue suizo y decora el pastel.

Preparación

Para el *blondie* de limón:

1. Pesar y preparar todos los ingredientes. Precalentar el horno a 175 ° C. Untar un molde. Si no es desmontable, poner dos tiras de papel de horno largas que se crucen en medio. Hay que dejar que las tiras sobresalgan por ambos lados, ya que servirán para levantar el blondie una vez horneado. Forrar el fondo y las paredes con papel de horno.
2. En el bol de la batidora de pie, mezclar la harina, los azúcares y la sal con la pala. Añadir la mantequilla muy blanda (pero no derretida) y mezclar a velocidad baja hasta que todo quede bien combinado.
3. Batir el huevo y la clara con la ralladura y el zumo de limón. Mezclar poco a poco a la masa anterior sin incorporar aire.
4. Poner la masa en el molde ya preparado y hornear el *blondie* durante 25 minutos. Antes de desmoldarlo, dejarlo reposar dentro del molde encima de una rejilla un mínimo de una hora. Cuando está caliente, es bastante delicado. Dejar reposar tapado durante la noche a resguardo del aire para que no se seque.

Para la *namelaka* de moras con chocolate blanco:

1. Pesar y preparar todos los ingredientes.
2. Si no se tiene acceso a un puré de moras preelaborado, se puede preparar fácilmente. Tomar entre 200 y 250 gr de moras, ponerlas en un cazo con un 5% de su peso en azúcar (entre 10 y 15 gr) y un chorrito de agua. Hervir durante unos 5 minutos y, mientras tanto, aplastarlas con una cuchara de madera. Una vez bien deshechas, triturarlas con una batidora de brazo y colar el líquido.
3. Hidratar la gelatina en agua fría durante unos 10 minutos.
4. Fundir el chocolate blanco a 45 grados.
5. Llevar el puré de moras al punto de ebullición, desleír la gelatina hidratada y, con una espátula, mezclarlo en tres veces con el chocolate blanco fundido. Hay que procurar conseguir una mezcla elástica y brillante, bien emulsionada.
6. Pasar la batidora de brazo sin incorporar aire. Añadir la nata fría y volver a emulsionar con la batidora.
7. Tapar a piel con film de cocina y dejar reposar toda una noche en la nevera.

Para el merengue suizo:

1. Preparar un cazo con un par de dedos de agua y ponerlo en el fuego.
2. Mezclar las claras y el azúcar en un bol que encaje encima del cazo sin tocar el agua. Dejar que se calienten las claras al baño María (sin cocerlas!) removiendo constantemente hasta que se diluya todo el azúcar, unos cuatro minutos.
3. Poner las claras en el bol de la batidora de pie, batir 4 minutos a velocidad media y 4 minutos más a velocidad alta.

Para el montaje:

1. Poner la *namelaka* de moras en una manga pastelera con una boquilla redonda grande.
2. Escudillar puntos en forma de gota encima de todo el *blondie*, en la parte más exterior. Hacer una espiral comenzando por el centro para cubrir toda la superficie y alisarla con una espátula.
3. Poner el merengue recién montado en otra manga con una boquilla similar a la anterior. Hacer un montoncito de merengue en la parte central (en espiral) y alisarlo. Luego escudillar puntos en forma de

gotas en toda la superficie del pastel, para cubrirlo todo.

4. Tostar el merengue con un soplete.
-