

THERMOMIXON

INGREDIENTES

11 claras.

Unas gotas de zumo de limón.

Una pizca de sal.

200 g de azúcar.

50 g de caramelo líquido.

Para el almíbar:

100 g de azúcar.

100 g de agua.

Piel de limón.

Resto:

4 yemas.

caramelo líquido para el molde.

PREPARACIÓN

Con el vaso muy limpio y seco, ponga la mariposa en las cuchillas. Eche las claras, las gotas de zumo y la pizca de sal y programe 12 minutos en velocidad 2 1/2 ó 3. Cuando falten 2 minutos para acabar, incorpore el azúcar y cuando esté unido a las claras, añada el caramelo. Ponga el horno a 180° y dentro del mismo una bandeja con agua.

Caramelice un molde con corona. Vuelque las claras montadas en él e introduzca el molde en el horno, sobre la bandeja con agua para que se haga al baño maría. Hornee durante unos 20 minutos aproximadamente.

Mientras se hornea, prepare el almíbar poniendo en el vaso el agua, el azúcar y la piel de limón. Programe 10 minutos a 100 gados en velocidad 1. Deje enfriar un poco.

Retire la piel del limón, ponga la mariposa en las cuchillas, eche las yemas y programe 2 minutos a 70° en velocidad 2.

Desmolde el Thermomix y cubra con el preparado de yemas.