

CREMA DE LIMÓN Y MORAS

Ingredientes:

Rinde: 6 porciones

- Ralladura fina y jugo de 4 limones grandes
- 4-6 sobres de Natuvia
- 2 cdas de fécula
- 1 huevo entero y 3 yemas, mezclados (a temperatura ambiente)
- 71 g de mantequilla
- 2 tazas (284 g) de moras, frescas o congeladas
- 1/2 taza jugo de limón
- 2 cdas de agua
- 4 sobres de Natuvia
- 2 1/2 tazas de crema de leche espesa para batir
- 1 cda de vainilla

Preparación:

1. En una olla mediana, agregá el jugo de limón, la ralladura y los 4-6 sobres de Natuvia. Llevá a ebullición suave.
2. Mezclá un poco del jugo de limón caliente con la fécula, batí bien y devuelvo a la olla hasta que quede incorporado.
3. Reducí el fuego a bajo. Agregá el huevo entero, las yemas restantes y la mantequilla. Cociná durante 3 minutos o hasta que espese.
4. Pasá la mezcla por un colador para quitar la ralladura y cualquier trozo de huevo cocido. Colocala en un bowl limpio y cubrí la superficie con un papel engrasado. Dejala enfriar.
5. En una olla, agregá las moras, el agua, jugo de limón, los 4 sobres de Natuvia, y llevá a fuego medio-bajo hasta que hierva suavemente.
6. Cociná por unos 2 minutos, revolviendo constantemente hasta que la Natuvia se haya disuelto. Retirá del fuego y dejá enfriar completamente.
7. En un bowl grande, batí la crema de leche y vainilla con una batidora eléctrica a velocidad media durante unos 5 minutos hasta que forme picos suaves.
8. En cada vaso para servir, poné primero un poco de crema de limón, luego un poco de la crema batida y después las moras. Agregá un poco más de la mezcla de la crema, moras y terminá con un toque más de crema de limón.
9. Serví en frío.