

Pastel Lucía (limón, frambuesas y queso)

Ingredientes

Bizcocho de limón

- 110 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 240 g de azúcar.
- 320 g de harina normal.
- 4 cucharaditas de polvo de hornear (levadura química).
- 320 ml de buttermilk
- Ralladura de 3 limones
- 3 huevos grandes

Relleno de Lemon Curd

- 250 g de zumo de limón
- 250 g de azúcar
- 125 g de huevo entero
- 125 g de yema
- 5 g de gelatina en hoja
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- Frambuesas



Crema de queso

- 200 g de mantequilla
- 100 g de azúcar glass
- 500 g de queso crema

Elaboración

Bizcocho de limón

1. Precalentamos el horno a 170°C con calor arriba y abajo.
2. Mezclamos primero la mantequilla con los secos y media parte de ralladura hasta conseguir una textura arenosa. Añadimos el buttermilk batido con los huevos y el resto de la ralladura, en dos partes.
3. Disponemos la masa en tres moldes de 20cm de diámetro engrasados y forrados en la base con papel de horno.
4. Horneamos a 170°C. El tiempo depende del molde. En mi caso, usando los 3 moldes, tardó 20' justos.
5. Fuera del horno, desmoldamos los bizcochos sobre una rejilla y dejamos enfriar.

Relleno de Lemon Curd

1. Ponemos a hidratar la gelatina en agua helada. En un cuenco dispuesto al baño maría, batimos todos los ingredientes excepto la gelatina y la mantequilla. Llevamos a 82° sin dejar de batir

- (esto también se puede hacer en Thermomix: 8 minutos / 85°C / vel. 3.5). Una vez alcanzada la temperatura, escurrimos la gelatina y la incorporamos con movimientos envolventes.
2. Esperamos a que la crema llegue a 40°C y entonces añadimos la mantequilla (preferiblemente con una amasadora, ya sea de mano o de pie). Ponemos la crema en una manga pastelera y reservamos en nevera para que la gelatina actúe.
 3. Si os sobra, podéis congelarlo sin problema, dentro de un *tupper* hermético. ¡Aguanta mucho!

Crema de queso

1. Batir muy bien la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee y obtengamos una mezcla espumosa y cremosa. Añadir el queso y batir lo justo para que se integre.

Montaje

1. Una vez fríos, nivelamos los bizcochos con ayuda de una lira o un cuchillo. Con esto conseguiremos que el pastel nos quede perfectamente recto y con bizcochos del mismo tamaño, para obtener un corte perfecto.
2. Colocamos el bizcocho más imperfecto en la parte de abajo. Con una manga pastelera con boquilla lisa, formamos un dique de crema de queso en el borde. Esto hará que la frambuesa no salga del relleno, afeando la cobertura.
3. Dentro del dique, ponemos frambuesas picadas y, justo encima, el *lemon curd*.
4. Cubrimos el primer bizcocho con el siguiente y seguimos el mismo procedimiento.
5. Una vez tenemos los tres bizcochos, los llevamos a la nevera para que se asienten bien con el relleno. Lo dejamos una media hora.
6. Sacamos de la nevera y cubrimos el pastel con una capa fina de crema de queso. Esta es la capa tapa migas, que requiere de nuevo de frío para aislar la migaja de la siguiente capa de crema. Para ello, volvemos a llevar el pastel a la nevera otra media hora.
7. Para acabar, cubrimos la tarta con una capa gruesa de crema, alisando la superficie con ayuda de una espátula.

Acabado

1. Hacemos un glaseado a base de azúcar, zumo de limón, una mora y una frambuesa machacadas (para darle color). Simplemente mezclamos la fruta con el zumo de limón y, a parte en un bol, tamizamos el azúcar glass. iremos vertiendo el zumo poco a poco sobre el azúcar hasta obtener la textura deseada.
2. Vertemos el glaseado sobre el pastel con ayuda de una cuchara para controlar la caída.
3. Decoramos con *lemon curd*, con una boquilla de estrella y, sobre esta, disponemos más frambuesas partidas por la mitad. Rallamos limón y lima para dar un toque de color y aroma y, ¡listo!