



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

## Gran final de limón, chocolate blanco y frambuesa



Gran final de limón, chocolate blanco y frambuesa

Ingredientes para 10 personas:

### Para la base:

30 gr. de harina  
85 gr. de almendra en polvo  
90 gr. de azúcar glase  
3 claras de huevo  
30 gr. de azúcar  
30 gr. de almendras enteras peladas  
30 gr. de azúcar

### Para la crema de limón:

125 gr. de zumo de limón la ralladura de dos limones  
70 gr. de yemas de huevo ( son unas 3 yemas, pero es mejor pesarlas)  
80 gr. de huevo entero (lo más fácil es batir un poco el huevo y pesarlo batido, para poder ser más exacto)  
75 gr. de azúcar  
75 gr. de mantequilla a temperatura ambiente



**Para la compota de frambuesa:**

250 gr. de frambuesas frescas o congeladas

25 gr. de azúcar

el zumo de 1/2 limón

2 hojas de gelatina remojadas en agua fría al menos 10 minutos.

**Para la mousse de chocolate blanco y frambuesa:**

200 gr. de chocolate blanco

50 gr. de leche entera

2 hojas de gelatina remojadas en agua fría al menos 10 minutos.

50 gr. de puré de frambuesa

200 gr. de nata montada

**Para la gelatina de frambuesa:**

200-250 gr. de puré de frambuesas

el zumo de 1/2 limón

2 hojas de gelatina remojadas en agua fría al menos 10 minutos.

- Para hacer el pastel necesitarás un aro de 22 cm. de diámetro y una banda de plástico de la misma altura del molde que yo he comprado en amazon.es. Te dejo el enlace para que lo veas y por si quieres comprarlo [aquí](#).
- Como verás es una receta larguísima. Una vez más es lenta, pero no difícil. Puedes hacerla en varios días, como tiene que enfriarse bien cada parte solo tendrás que dedicarle dos ratos cada día. En dos días y medio estará lista. Por supuesto, merece la pena!!!.
- La receta no es mía. Es de una señora francesa que tiene un maravilloso blog, te dejo el nombre del blog por si quieres verlo: [la cuisine de Mercotte](#). Ella lo adorna con conchas de macarron, pero no he querido complicarlo más y le he puesto solo las frambuesas.
- Cuando la receta dice puré de frambuesa como ingrediente quiere decir que tienes que hacer un puré como el de la compota de frambuesa que contenga un 90% de fruta y un 10% de azúcar. Como necesitas 300 gr. lo mejor es hacerlo todo de una vez, con 300 gr. de frambuesas y 30 gr. de azúcar. Compensa colarlo para quitar las pepitas. Por supuesto puedes utilizar frambuesas congeladas.
- Puedes hacerlo con antelación y congelarlo. Después de cada capa hay que meter si puedes en el congelador, si no tienes sitio, en la nevera. Cada capa tiene que estar muy fría antes de añadir la siguiente. Recuerda descongelarlo con tiempo.

Pon en un cazo 30 gr. de azúcar a fuego medio. Deja que se haga el caramelo.

Pon las almendras enteras en el horno precalentado a 150° durante 10 minutos.

Pon las almendras con el caramelo.



Retira a un papel antiadherente y deja que se enfríe completamente. Cuando esté totalmente frío dale unos golpes con un rodillo dentro de una bolsa de plástico hasta partir en trozos ni muy grandes ni muy pequeños (mira la foto más abajo del merengue en el horno).



Precalienta el horno a 185°. Pinta con un rotulador un círculo un poco mayor que tu aro, dale la vuelta al papel y ponlo en una bandeja de horno.

Tamiza o pasa por un colador la harina, la almendra molida y el azúcar glase. Reserva.

Pon las claras en un bol para batirlas.

Cuando empieza a formarse espuma añade el azúcar poco a poco y sigue batiendo.

Añade todo el polvo tamizado y mezcla con movimientos envolventes con una espátula y cuidando de perder el menor aire posible.



Te quedará así.

Mete en una manga pastelera sin boquilla. Corta el pico de la manga y extiende en el papel desde el centro hacia afuera.

Espolvorea la almendra con caramelo y hornea 10 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---



Retira del horno y deja que se enfríe completamente con el papel sobre una rejilla (puede ser la del horno, pero recuerda quitar la bandeja).

Para la crema de limón pon el azúcar con la ralladura y deja que se infusinen al menos 5 minutos.



Pon en un bol el resto de los ingredientes menos la mantequilla. Bate un poco.



Coloca el bol al baño maría y mueve sin para hasta que espese.

Retira del agua caliente y deja que se enfríe hasta la temperatura de tu cuerpo (35-40°).

Pon el aro alrededor de la base y rellena cualquier hueco que te quede con el sobrante. Pon



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

una banda de papel transparente antiadherente alrededor del aro.

Cuando la crema esté templada añade la mantequilla.

Mezcla bien con la minipimer.

Coloca encima de la base de merengue y enfría bien.

Para la compota de frambuesa mezcla con minipimer las frambuesas con el zumo de limón y el azúcar. Pasa por un colador para quitar las semillas.



Calienta dos cucharadas de puré sin que llegue a hervir.



Añade la gelatina bien escurrida y retira del fuego.







Mezcla con el resto del puré.



Pon encima de la crema de limón y enfría completamente.

Para hacer la mouse de chocolate blanco y frambuesa ponemos el chocolate a derretir al baño maría.

Pon la leche al fuego a calentar.

Cuando vaya a empezar a hervir, retira e incorpora la gelatina muy bien escurrida. Mezcla bien con una cuchara.

Añade en tres tiempos al chocolate fundido mezclando bien con una espátula.

Añade el puré de frambuesas.

Deja que se enfríe (35º) e incorpora la nata batida suave (no tiene que dejar las marcas de la varilla).

Cubre una vez más el pastel y enfría.

Para la gelatina caliente 50 gr. del puré, retira del fuego y añade la gelatina bien escurrida.

Añade el resto del puré y mezcla bien. Deja que se temple un poco.

Cubre el pastel y enfría.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Retira el aro, el papel de plástico y decora como quieras.



Gran final de limón, chocolate blanco y frambuesa