



Ingredientes para un molde de unos 26 cm de diámetro:

- la base de un bizcocho (yo comprado)

mousse:

- 190 ml de zumo de limón (aproximadamente 4 limones)
 - 1 lata pequeña de leche condensada (395 ml)
- 1 sobre de gelatina de limón + 2 hojas de gelatina
 - 250 ml de leche
 - 450 ml de nata 35% M.G.

cobertura:

- 95 ml de ginebra
- 230 ml de tónica
- 6 hojas de gelatina
 - 1 limón
 - 120 ml de agua
 - 120 gr de azúcar

Preparación:

Ponemos la base del bizcocho dentro del molde y reservamos.

Mousse:

Hidratamos las dos hojas de gelatina.

Calentamos la leche, retiramos del fuego y añadimos la gelatina de limón y las hojas de gelatina (bien escurridas).

A continuación añadimos el zumo de limón y después la leche condensada. Dejamos enfriar y añadimos la nata montada.

Refrigeramos un mínimo de 2 horas.

Cobertura:

Hidratamos la gelatina.

Calentamos el agua junto con el azúcar. Cuando hierba retiramos y añadimos la gelatina escurrida. A continuación añadimos el zumo del limón, la ginebra y la tónica.

Enfriamos un poco y vertemos sobre la mousse. Mi consejo es sobre la mousse coloquemos una cuchara sopera del revés y la cobertura caiga primero sobre la cuchara, así no os estropeará la mousse.

Decorar al gusto y refrigerar.

[conlaszarpasenlamasa](#)