

## RECETA SUSPIRO LIMEÑO

### Ingredientes y cantidades

#### Rinde 8 porciones

#### Ingredientes para suspiro limeño

1 lata de condensada de 397 gramos

1 lata de evaporada de 410 gramos

5 yemas de huevo

Media cucharadita de esencia de vainilla

#### Ingredientes para merengue

80 gramos de clara de huevo o 2 claras de huevo grande

80 gramos de azúcar

Medio limón sutil

Gotitas de pisco

#### Preparación del merengue

Revolvemos en baño María las claras de huevo con el azúcar, batimos hasta que el azúcar se disuelva por completo. Posteriormente con una batidora a alta velocidad batimos hasta obtener consistencia de punto de nieve, añadimos el zumo del limón y unas gotas de pisco, batimos durante un minuto más y verificamos que el merengue esté listo.

#### Preparación del suspiro limeño

En una olla, a fuego medio añadimos la leche condensada y la leche evaporada, removiendo constantemente durante 5 a 7 minutos. Luego agregamos las yemas de huevo en forma de hilo, previamente batidas y seguimos batiendo constantemente evitando que se haga grumos y se pegue en el fondo de la olla el contenido, añadimos media cucharadita de esencia de vainilla. Seguimos mezclando durante unos 8 a 10 minutos hasta que el suspiro adquiera espesor y consistencia.

Al final tamizamos para evitar los grumos y dejamos enfriar para posteriormente colocar el merengue.

Una vez enfriado el suspiro limeño, emplatamos y con una manga pastelera agregamos el merengue.