

ΤΟΥΡΤΑ ΜΟΥΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 8 ΜΕΡΙΔΕΣ)

100γρ. σοκολατα κουβερτούρα

2 κ.γλ. βούτυρο

1 κ.γλ. μπράντι

150γρ. φρουκτόζη

1 κ.σ. κρέμα γάλακτος λάιτ

4 αυγά

ζελατίνας

2 λεμόνια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώστε σε μπεν μαρι τη σοκολάτα με το μπράντι.

Προσθέστε το βούτυρο και ανακατέψτε. Αλείψτε μια

φόρμα με καλαμποκέλαιο και βάλτε το μείγμα μέσα.

Ξύστε τη φλούδα των λεμονιών. Χτυπήστε τους κρόκους με την φρουκτόζη και το ξύσμα λεμονιών ,μέχρι

να ασπρίσει και να φουσκώσει. Μουσκέψτε τα φύλλα

ζελατίνας με κρύο νερό. Λιώστε την έπειτα στο χυμό

των λεμονιών(σε χαμηλή φωτιά). Προσθέστε το μείγμα

με τους κρόκους και ανακατέψτε. Χτυπήστε την κρέμα

γάλακτος με τα ασπράδια και προσεκτικά προσθέστε

το στο παραπάνω μείγμα. Ρίξτε το στην φόρμα και

βάλτε το γλυκό στην κατάψυξη