



Γλυκό σε σχήμα λεμόνι

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

5 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

8

Μερίδες

4

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το ζελέ

- Τοποθετούμε μια [κατσαρόλα](#) στη φωτιά και προσθέτουμε τον χυμό λεμόνι και το νερό. Σε ένα [μπολ](#) ανακατεύουμε με ένα κουτάλι τη ζάχαρη με το αγάρ αγάρ και τα βάζουμε στην κατσαρόλα. Ανακατεύουμε με ένα [σύρμα χειρός](#) και αφήνουμε να πάρει το μείγμα μια βράση.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, μεταφέρουμε σε μια φόρμα για κέικ και βάζουμε στο ψυγείο για 10-15 λεπτά να κρυώσει και να σφίξει.
- Μεταφέρουμε το ζελέ σε δοχείο και χτυπάμε με ραβδομπλέντερ μέχρι να διαλυθεί. Το βάζουμε σε ένα μπολ, προσθέτουμε το γλυκό του κουταλιού ψιλοκομμένο και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Γεμίζουμε παγοθήκες και βάζουμε στην κατάψυξη για 2-3 ώρες να κρυώσει καλά.

Για τη μους

- Βάζουμε τα φύλλα ζελατίνης σε ένα μπολ και καλύπτουμε με κρύο νερό. Αφήνουμε στην άκρη για 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.
- Τοποθετούμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε το γάλα. Μόλις ζεσταθεί βάζουμε τις ζελατίνες καλά στυμμένες και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός. Μόλις λιώσουν οι ζελατίνες αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Προσθέτουμε τη λευκή κουβερτούρα ψιλοκομμένη, τον χυμό λεμόνι και ανακατεύουμε με σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Αφήνουμε να κρυώσει καλά.
- Προσθέτουμε τη [σαντινί](#) σε ένα μπολ. Βάζουμε σε δόσεις τη μους μέσα στο μπολ και ανακατεύουμε απαλά με μία μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Μεταφέρουμε σε μία [σακούλα ζαχαροπλαστικής](#).

Για τη σύνθεση

- Γεμίζουμε τις ειδικές [φόρμες σιλικόνης με σχήμα λεμόνι](#) με τη μους και προσθέτουμε ένα κομμάτι από το ζελέ λεμόνι. Καλύπτουμε με το καπάκι της φόρμας και προσθέτουμε μους στις θήκες μέχρι να γεμίσουν.
- Βάζουμε στην κατάψυξη για 1-2 ώρες μέχρι να παγώσουν καλά.

Για το βούτυρο κακάο

- Τοποθετούμε μία κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και βάζουμε το βούτυρο κακάο. Αφήνουμε μέχρι να λιώσει αλλά όχι να βράσει.
- Προσθέτουμε εκτός φωτιάς τη λευκή κουβερτούρα ψιλοκομμένη. Μεταφέρουμε σε δοχείο και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα με το ραβδομπλέντερ.
- Βάζουμε το [κίτρινο χρώμα ζαχαροπλαστικής](#) και χτυπάμε ξανά με ραβδομπλέντερ.
- Ανοίγουμε τη [Λευκή Ζαχαρόπαστα](#) με τη βοήθεια ενός [πλάστη](#). Κόβουμε με ένα στρογγυλό κουπ πατ 4 εκ. 8 κομμάτια για να φτιάξουμε τις βάσεις για τα λεμόνια.
- Τρυπάμε την άκρη ενός λεμονιού με ένα ξυλάκι από σουβλάκι και βουτάμε το λεμόνι 2 φορές στο δοχείο με το βούτυρο κακάο. Ακουμπάμε στη βάση της ζαχαρόπαστας και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για τα υπόλοιπα λεμόνια.
- Ψεκάζουμε με το ειδικό εργαλείο βαφής το υπόλοιπο βούτυρο κακάο και σερβίρουμε με τριμμένο μπισκότο σοκολάτας και φύλλα λεμονιού.

Συστατικά

Για το ζελέ

- 80 γρ. χυμό λεμονιού
- 80 γρ. νερό
- 80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 γρ. αγάρ αγάρ
- 120 γρ. γλυκό του κουταλιού λεμόνι

Για τη μους

- 10 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 160 γρ. γάλα
- 200 γρ. κουβερτούρα λευκή
- 60 γρ. χυμό λεμονιού
- 330 γρ. [σαντινί](#)

Για το βούτυρο κακάο

- 200 γρ. βούτυρο κακάο
- 200 γρ. κουβερτούρα λευκή
- 1/2 κ.γ. [κίτρινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#)

Για το σερβίρισμα

- Ζαχαρόπαστα λευκή
- μπισκότα, σοκολάτας, τριμμένα
- φύλλα λεμονιού

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

417 Θερμίδες (kcal)	33.0 Λιπαρά (γρ.)	20.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	26.0 Υδατ/κες (γρ.)
21%	47%	100%	10%
26.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.15 Αλάτι (γρ.)
29%	8%	0%	3%