Atelier de Cocina

TARTA DE LIMÓN

INGREDIENTES:

Masa brisa:
200 grs. harina
100 grs. mantequilla
1 huevo
3 grs. sal
1 cucharada de agua

Crema de limón:
75 grs. zumo de limón
peladura o ralladura de 1 limón
6 yemas o 120 grs de yema pasteurizada
100 grs. de mantequilla derretida
250 grs. azúcar
2 cucharadas colmadas de maicena

Merengue:
3 claras o 90 grs. de clara pasteurizada
150 grs. azúcar

ELABORACIÓN:

Masa brisa: Hacer una rosca con la harina en la mesa de trabajo, poner en el centro los ingredientes líquidos, la mantequilla en dados y mezclarlos. Ayudados por una cuerna, incorporar la harina hasta conseguir una masa lisa. Amasar con la palma de la mano, sin trabajar demasiado la masa. Enfriar en nevera unos 15 minutos. Extender esta masa con un rodillo, forrar un molde con ella, pinchar con un tenedor para que no suba, y cubrir con papel aluminio. Meter en el congelador 10 minutos. Hornear en horno precalentado a 180 º hasta que esté dura pero sin color durante 20 minutos aproximadamente.

Crema de limón: Blanquear las yemas con el azúcar y añadir la maizena. Mezclar bien e incorporar la ralladura, la mantequilla fundida y el zumo de limón caliente.

Poner sobre fuego suave y batir con varillas hasta que espese.

Merengue: Batir las claras a punto de nieve. Añadir el azúcar hasta obtener un merengue brillante.

MONTAJE:

Colocar la crema sobre la tartaleta cocida y dejar entibiar. Adornar con el merengue y dorar éste en el horno medio – fuerte o con un soplete.