

## Copa Lemon Pie



### Ingredientes

#### Para el curd de limón

**Ralladura de limón:** 4 Unidades

**Azúcar:** 100 grs.

**Jugo de Limón:** 4 Unidades

**Yemas:** 5 Unidades

**Manteca fría en trozos:** 120 g

**Almidón de Maíz:** 1 cda.

#### Para el merengue italiano

**Azúcar:** 300 grs.

**Claras de huevo:** 5 Unidades

#### Para la base

**Galletas:** Cantidad necesaria

**Cardamomo:** A gusto

### Preparación de la Receta

- Ponemos el *jugo de limón* a calentar a baño maría y le agregamos 100 gramos de azúcar
- Por otro lado, colocamos las 5 yemas en un bol, con las cuales haremos el curd de *limón*
- En otro bol, reservamos las claras con las que realizaremos el merengue
- A las yemas, le agregamos azúcar, almidón de maíz y mezclamos hasta disolver el azúcar y la *maicena*
- Luego de esto, lo juntamos con el *jugo de limón*
- Llevamos a fuego lento, removiendo lentamente
- Por último, le agregamos *manteca* bien fría, para que tome cuerpo y brillo
- Seguimos revolviendo lentamente hasta espesar
- Posteriormente, lo sacamos del fuego y esperamos unos minutos a que atempere
- Llevamos a la heladera, tapándolo con un film

- Una vez en contacto con el frío y luego de unos minutos, el curd de *limón* toma la consistencia deseada
- Mientras esto ocurre, vamos a hacer la base con un polvo de galletas

## Para ello

- Procesamos galletas y *cardamomo*
- Reservamos

## Para preparar el merengue

- Le vamos a agregar a las claras el doble de azúcar
- Batimos por 5 minutos con batidora hasta lograr el merengue
- Ya estamos en condiciones de presentarlo
- Volcamos las galletas molidas sobre la base de una copa
- Encima, el curd de *limón*, y por último, decoramos con el merengue italiano
- Podemos darle *color*, quemando el merengue con un soplete

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/copa-lemon-pie>