Lemon Pie

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa sablée

Manteca: 150 g
Yemas: 3 Unidades
Azucar impalpable: 110 grs.
Harina: 250 grs.
Esencia De Vainilla: A gusto

Merengue suizo

Azucar: 150 grs.
Claras: 4 Unidades
Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Relleno de limón

Leche: 500 cc
Ralladura de limón: 1 Unidad
Yemas: 4 Unidades
Jugo de Limón: 200 cc
Manteca: 50 g
Almidón de Maíz: 60 grs.
Azucar: 200 grs.

Preparación de la Receta

Masa sablée

- Coloque en una procesadora la *harina* junto con el azúcar impalpable y la *manteca* fría previamente cortada en cubitos, luego procese hasta obtener un arenado.
- Una vez obtenido el arenado agregue las yemas, la esencia de vainilla y la ralladura de *limón* , procese nuevamente sólo hasta obtener una masa homogénea.

- Cubra la masa con papel film y deje descansar por lo menos 1 hora en la heladera para obtener de esta masa blanda y pegajosa una que pueda estirarse fácilmente
- Una vez fría la masa, una los pedazos y forme un bollo, espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palo de amasar estire la masa girándola 45º para lograr un círculo perfecto de 4mm de espesor.
- Cada vez que sea necesario despegar la masa de la mesada, utilice una espátula metálica.

- Para el moldeado o fonzado

- Enrolle la masa estirada en el palo de amasar y desenrolle sobre la tartera, luego fuerce la masa a copiar la forma del molde, sobre todo el ángulo entre el fondo de la tartera y sus bordes, para que durante la cocción los bordes de la tarta no se encojan
- Corte los sobrantes de masa y deje descansar en la heladera durante 30 minutos antes de cocinarla para que la masa no pierda la forma durante la cocción.

Relleno de limón

- Coloque en una olla la leche con la mitad de azúcar y lleve a fuego.
- Coloque el almidón de maíz previamente tamizado en un bowl junto con el resto de azúcar, las yemas, el *jugo* y la ralladura de *limón*, y la mitad de la leche caliente, mezcle y deje en el fuego la otra mitad
- Cuando el resto de la leche hierva, vierta la mezcla de yemas sobre esta, cocine mientras mezcla continuamente y una vez que rompa nuevamente el hervor cocine durante 1 minuto más hasta que espese
- Retire del fuego y agregue la *manteca*, mezcle y deje entibiar.

Merengue suizo

- Caliente sobre un baño maría las claras con el azúcar hasta 45°C sin dejar de revolver, luego retire del fuego y bata hasta formar picos firmes
- Agregue un chorrito de *jugo* de *limón* que solo contribuirá dejando al merengue más blanco y brilloso.

Armado

- Pinche la tarta ya fría con un tenedor para que la masa no se hinche, luego cubra con papel aluminio copiando la forma de la masa y llena el molde con bolitas de cerámica o porotos
- (el peso extra evitará que la masa se deforme en el horneado)
- Cocine en horno precalentado a 170ºC durante 15 minutos, hasta que tome un *color* levemente tostado.
- Retire y dejar enfriar.
- Una vez tibio el relleno de *limón* vuelque sobre la tarta.
- Cubra el relleno de *limón* con el merengue.

Presentación

- Espolvoree el merengue con azúcar y queme con un soplete.

- Corte en porciones y acompañe con un te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lemon-pie-2