Lemon pie

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de limón

Fecula De Maiz: 1 cdita.
Huevos: 5 Unidades
Agua: 1 cda.
Limones: 3 Unidades
Azucar: 220 grs.
Yemas: 6 Unidades
Manteca: 200 g

Merengue italiano

Azucar: 240 grs.
Claras: 120 grs.
Agua: Cantidad necesaria
Jugo de ½ limón:

Pâte brissée

Harina: 300 grs.
Manteca: 150 g
Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Pâte brissée

- Mezcle la *harina* con la *manteca* hasta obtener una textura arenosa.
- Agregue el *huevo* para unir todos los ingredientes.
- Deje descansar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire y forre un molde.

- Precocine en horno moderado.

Crema de limón

- Diluya la fécula con agua.
- Exprima los limones y ralle la cáscara.
- En una *cacerola* mezcle la ralladura de *limón*, los huevos, las yemas el *jugo* de *limón*, el azúcar y la fécula.
- Lleve al fuego removiendo constantemente hasta que rompa el hervor.
- Deje entibiar y pase a un bowl.
- Agregue la maneca pomada hasta emulsionar.

Merengue italiano

- En una *cacerola* realice un *almíbar* con el azúcar, el agua y el *jugo* de *limón*.
- Lleve al fuego hasta obtener el punto bola 120ºC.
- Bata las claras a nieve.
- Incorpore el *almíbar* lentamente en forma de hilo y continua mientras sigue batiendo hasta que se enfríe la preparación.

Armado

- Rellene la tarta precocida con la *crema* de *limón*
- Cubra con el merengue con la ayuda de una manga.
- Termine con un enrejado.
- Dore la superficie con un soplete de cocina.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lemon-pie-6