

# Lemon Pie

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el merengue:

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Azúcar:** 55 g

**Claras:** 3 Unidades

**Azúcar:** 165 g

**Agua:** 70 cc

**Masa brisee:** Cantidad necesaria

### Para el relleno:

**Limon:** 1 Unidad

**Manteca:** 220 g

**Yemas:** 4 Unidades

**Jugo de Limón:** 140 cc

**Azúcar:** 220 g

**Huevos:** 3 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para el relleno :

- Mezclamos 4 yemas, 3 huevos, 220 g de azúcar, ralladura de 1 *limón* y 140 cc de *jugo de limón*. Luego llevamos al fuego y cocinamos sin dejar de revolver hasta que espese.
- Pasamos por un *tamiz* e incorporamos 220 g de *manteca* sin dejar de mezclar.

### Para el merengue italiano :

- Llevamos a fuego 165 g de azúcar y 70 cc de agua hasta obtener un *almíbar* a punto bolita blanda (120°) y cuando el *almíbar* muestre las primeras burbujas comenzamos a batir 3 claras con 55 g de azúcar.
- Cuando llegue a los 120 ° incorporamos a las claras, el *jugo de limón* y continuamos batiendo hasta que esté a temperatura ambiente.

## Para el armado :

- Rellenamos los moldes individuales de masa brisee cocida con el lemon curd y llevamos a frío.
- Una vez que estén fríos, completamos con merengue italiano y le podemos dar *color* con un soplete.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lemon-pie-7>