Lemon Pie Clásico



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Crema de limón

Azucar: 270 grs
Agua: 50 cc
Jugo de Limón: 200 c.c.
Manteca: 350 Gramos
Huevos: 5 Unidades
Gelatina: 10 Gramos
Limón para su ralladura: 3 Unidades

Masa

Azucar impalpable: 160 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Huevos: 80 Gramos
Harina: 500 Gramos
Manteca: 320 Gramos

Merengue

Azucar: 200 grs
Sal: 1 Pizca
Claras: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Frotar la *harina* con la *manteca* hasta obtener una preparación arenosa.
- Batir el azúcar impalpable con los huevos y la esencia.
- Incorporar a la preparación anterior y unir rápidamente sin amasar.
- Llevar a frío y dejar descansar.

- Estirar y fonzar un molde de tarta.
- Hornear a 180 grados por 12 minutos y dejar enfriar.

Crema de limón

- En un bowl mezclar huevos, azúcar, *jugo* de *limón* y ralladura de 3 limones.
- Llevarlos a una olla y espesara fuego suave sin dejar de revolver con batidor.
- Una vez espeso llevar a un bowl, agregar cubos de *manteca* fría y procesar con mixer hasta lograr una textura lisa.
- Incorporar *gelatina* hidratada y disuelta, volver a mixear y llevar a frío.

Merengue

- Batir las claras a nieve con una pizca de sal.
- Llevar el azúcar al fuego con apenas un poquito de agua y cuando llegue al punto (118° C o bolita duro)
- Verter el *almíbar* en forma de hilo sobre las claras sin dejar de batir.
- Trabajar hasta que la preparación se enfrié.

Armado

- Poner sobre la base de sable el relleno de *limón* ya frio y volver al frio para que tome cuerpo la *manteca*.
- Cubrir la superficie de *crema* de *limón* con merengue italiana en manga con pico liso y dar *color* dorado con soplete a los picos de merengue.

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