

Lemon pie invertido

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el merengue

Claras: 4

Azúcar: 200 gr

para la crema de limón

Leche: 500 ml

Azúcar: 200 gr

Ralladura de limón:

Yemas: 4

Jugo de Limón: 200 ml

Almidón de Maíz: 60 gr

Preparación de la Receta

Para la base

- Batir las claras y en forma de lluvia agregar el azúcar hasta llevar a punto nieve.
- Enmantecar el molde y cubrir con fécula de maíz
- Cubrir el molde con el merengue dejando un hueco en el centro
- Llevar a un horno precalentado a 140° por aprox 40/45 minutos
- Una vez *cocido* apagar el horno y dejar enfriar dentro.

Para la crema de limón

- Mezclar las yemas con la mitad del azúcar, el *jugo* de *limón* y el almidón.
- Integrar bien.
- Calentar la leche en una ollita y sumar el azúcar
- Mezclar hasta integrar el azúcar
- Una vez que rompa hervor, volcar con cuidado la preparación anterior sobre la leche y cocinar como si fuera una *crema* pastelera

- Cuando retome calor y vuelva a romper hervor, mezclamos 3 veces más y apagamos el fuego
- Colar, tapar y dejar enfriar.
- Cubrir la base de merengue con la *crema* de *limón* y terminar con ralladura de *limón*.

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