Lemon Pie Invertido



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para la base

Claras: 4 Unidades
Azucar: 1 Taza
Cremor tártaro: 1 Pizca

Para la crema de limón

Ralladura de limón: 2 Unidades
Jugo de Limón: 3 Unidades
Yemas: 6 Unidades
Azucar comun: 1 Taza
Crema de leche batida: 250 cc

Preparación de la Receta

Para la crema de limòn

- Rallar la piel de 2 limones y reservar.
- Exprimir bien limones y llevar a una olla con el azúcar y mezclar hasta unir.
- Agregar yemas y revolver bien.
- Llevar a fuego mezclando constantemente hasta que se espese pero no se cuajen las yemas.
- Pasar a un bowl, tapar con film en contacto y dejar enfriar hasta que tome cuerpo.

Para la base

- Batir las claras lentamente y cuando empieza a romper la estructura agregar cremor tartaro.
- Seguir batiendo y añadir en forma de lluvia el azúcar.
- Mantener batiendo hasta formar un merengue firme.

- Cubrir con el merengue la base de un molde circular enmantecado y espolvoreado con almidón de maíz.
- Cocinar 50 minutos a 145ª C.

Para el armado

- Mezclar delicadamente la *crema* de *limón* ya fría y firme con *crema* de leche batida
- Unir de a poco en 2 tandas y revolver hasta lograr una *crema* untuosa sin grumos.
- Una vez *cocido* y atemperado cubrir la base de merengue con la *crema* de *limón* y terminar con rulos de *chocolate* blanco por encima.

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