Tarta de limón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 45 grs.
Manteca: 90 g
Harina 0000: 120 g
Yema: 1 Unidad
Limon: 1 Unidad

Opcional

Chips de limón:
Menta fresca:

Relleno

Mermelada de damascos: 2 cdas.
Azucar: 190 grs.
Jugo de Limón: 170 cc
Manteca: 90 g
Huevos: 4 Unidades
Yemas: 4 Unidades
Lemoncello: 30 cc

Varios

Helado de chocolate: 1 k
Porotos: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Ralle la cáscara del **limón**.
- Mezcle la *harina*, el azúcar y la ralladura del *limón* con la *manteca* pomada hasta formar una masa arenosa.
- Agregue la yema y termine de unir los ingredientes.
- Añada agua de ser necesario.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa y tapice un molde para tarta.
- Cubra con papel *manteca* y un peso dentro (porotos).
- Lleve al horno precalentado a 180º C durante 14 minutos aproximadamente.

Relleno

- En un bowl bata los huevos y las yemas.
- Lleve al fuego bajo y agregue el *jugo* de *limón* y el azúcar sin dejar de mezclar.
- Añada el lemoncello, la mermelada y continúe mezclando hasta que nape la cuchara.
- Fuera del fuego agregue la *manteca* y mezcle hasta que se derrita.
- Enfríe en un baño María inverso revolviendo constantemente.
- Vierta dentro de la masa y lleve la heladera hasta que tome consistencia.

Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato, de lado sirva una bocha de helado.
- Decore con chips de *limón* y hojas de *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-limon-4