

Tarta de Limón por Andrea Dopico



Ingredientes

Base

Azúcar Glas: 135 Gramos

Harina de almendra: 5 Gramos

Mantequilla: 180 grs

Harina: 355 grs

Huevo: 75 grs

Sal: 3 Gramos

Merengue

Azucar: 205 grs

Agua: 70 cc

Clara de huevo: 135 Gramos

Relleno

Jugo de Limón: 250 cc

Azucar: 80 Gramos

Huevos: 5 Unidades

Chocolate blanco 35%: 200 grs

Pile de limón: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Mezclar primero la *mantequilla* en punto pomada, la sal fina, el azúcar glas, la *almendra* en polvo, los huevos y 265 gramos de *harina*.
- La mezcla no debe llegar a montarse.
- Una vez que la mezcla esté homogénea, añadir lo que queda de *harina*.
- Extender la masa entre dos hojas.
- Reservar en la nevera 1 hora.
- Poner en un molde *redondo* de unos 14 cm y hornea a 150/160 °C hasta que la masa se vuelva de *color* marrón claro, unos 20 minutos.
- Lavar los limones y hacer las raspaduras y mezclar en un bol con el *zumo* de **limón**, el azúcar y los huevos.

- Poner en una cazuela y cocer lentamente a fuego suave, hasta que la *crema* comience a espesar, paramos la cocción a la primera ebullición.
- Verter esta mezcla sobre la cobertura de *chocolate* blanco y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Reservar en nevera hasta que esté fría.
- Rellenar la tartaleta.
- Cocer el azúcar y el agua hasta que llegue a 121 °C.
- Montar las claras y verter este sirope en hilo y montar a punto de nieve.
- Meter en una manga pastelera.
- Verter la *crema* de *limón* en la tartaleta y decorar con el merengue.
- Quemar con la ayuda de un sople y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-limon-por-marcela-dopico>