Tarta de Limón por Pablo Vicari



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa quebrada: 1 unidad

Crema de limón

Jugo de Limón: 300 cc
Azucar: 180 grs
Huevos: 3 Unidades
Limon: 1 unidad
Nata semimontada: 200 cc
Yemas: 4 Unidades
Fecula De Maiz: 40 grs
Mantequilla: 60 grs

Merengue italiano

Azucar: 200 grs
Agua: 50 cc
Claras de huevo: 4 Unidades
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Base de la tarta

- Pinchar la lámina con un tenedor, cubrir con peso y hornear a 160 ºC unos 14 minutos.
- Pasar este tiempo, quitar el peso y terminar la cocción a 170 ºC unos 7 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.

Crema de limón

- Llevar a ebullición el agua, la mitad del azúcar, el *jugo* de **limón** y la ralladura de **limón**.
- Por otro lado, mezclar en un bol las yemas, los huevos, la fécula de maíz y el resto del azúcar.
- Mezclar con el *almíbar* y cocer 2 minutos desde que rompe hervor.
- Retirar y añadir la *mantequilla* poco a poco.
- Poner en un baño maría inverso.
- Cuando este templada añadir la *nata* semimontada.
- Con esta *crema* rellenar la base de la tarta.

Merengue italiano

- Llevar a ebullición el agua y el azúcar.
- Cuando alcance los 110 °C batir las claras con la pizca de sal, a punto de nieve.
- Cuando el *almíbar* alcance los 117 ºC verter sobre las claras de *huevo* montadas.
- Seguir batiendo hasta que la preparación se enfrie.
- Poner en una manga y decorar la tarta.
- Para terminar la tarta *dorar* el merengue con un gratinador o un soplete.
- Podemos terminar la decoración con laminas de *limón* deshidratadas.

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