Tarte aux citrong

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 300 grs.
Manteca: 160 g
Yemas: 2 Unidades
Azucar: 1 cda.

Crema de limón

Azucar: 450 grs.
Yemas: 5 Unidades
Limon: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Maizena: 36 g
Manteca: 225 g

Varios

Cáscaras de limón en almíbar:

Preparación de la Receta

- Procese la *harina* con la *manteca*, azúcar y yemas hasta unir los ingredientes.
- Deje reposar cubierta en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa en la mesada enharinada hasta obtener un disco de ½ cm de espesor.
- Forre un molde para tarta con la masa, pinche toda la superficie con un tenedor, cubra con una lámina de papel *manteca* y porotos.
- Cocine en horno precalentado a 180º C durante 10 minutos aproximadamente.

Crema de limón

- Exprima limones hasta obtener 255 centímetros cúbicos de *jugo* y cuele.
- En una *cacerola* disuelva 300 g azúcar con el *jugo* de *limón* sobre fuego bajo.
- Derrita la *manteca* y reserve.
- Mezcle las yemas, los huevos, la *maicena* y 105 gramos de azúcar hasta homogeneizar.

- En una *cacerola* limpia mezcle la preparación de huevos y el *jugo* de *limón*.
- Revuelva constantemente hasta que rompa el hervor.
- Incorpore la *manteca* derretida sin dejar de revolver.
- Pase por un colador chino.

Armado

- Descarte los porotos y el papel *manteca* de la tarta y rellene con la *crema* de *limón*.
- Vuelva la tarta al horno y complete la cocción durante 2 minutos.

Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato.
- Decore con cáscaras de *limón* en *almíbar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarte-aux-citrong