

Tarta de limón y merengue

En lecciones anteriores hemos aprendido a elaborar una pasta brisa, delicada pasta que es la base de muchas recetas. En esta ocasión, la vamos utilizar para elaborar una tarta de limón. Se cree que el lemon pie (así llamado en los países anglosajones) es originario de la gastronomía de Estados Unidos, donde se consume frecuentemente. Aunque sea de limón, esta es una receta muy dulce ya que contiene, como ingrediente fundamental, una buena dosis de merengue.

Preparación

En una olla ponemos la leche condensada y calentamos. Mientras, en un bol batimos el zumo de limón, las yemas de huevo y la harina de maíz. Agregamos esta mezcla a la leche condensada y removemos hasta que espese. Montamos la tarta de la siguiente manera: una vez tenemos la masa horneada, le añadimos la crema de limón y cubrimos con el merengue con crema pastelera decorando al gusto. Horneamos en grill o quemamos con soplete.

Ingredientes

Para 6 personas:

2 yemas

400 gr de leche condensada

250 ml de zumo de limón

15 gr de harina de maíz

Pasta brisa previamente horneada

1 kilo de merengue suizo

Utensilios

Una olla

Una lengua

Papel vegetal

Molde de tarta

Manga pastelera

Boquilla para manga

Soplete u horno con grill

Instructor destacado



Teresa Gutiérrez

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD