

Tarta de limón y merengue



Ingredientes :

Para la masa:

- 200 g de harina
- 70 g de almendra molida
- 1 huevo grande
- 40 g de azúcar moreno
- 85 g de mantequilla punto pomada

Para la crema:

- 200 ml de zumo de limón
- 160 g de azúcar blanco
- 140 g de mantequilla
- 20 g de maizena
- 2 huevos + 2 yemas

Para el merengue :

- 100 g de azúcar
- 2 claras de huevo

Papel de cocina, manga pastelera o bolsa, molde de unos 22 cm

- 1** Comenzamos preparando la base de galleta poniendo en un bol la harina, la almendra molida, el azúcar, el huevo y la mantequilla. Mezclamos con las manos hasta obtener una masa homogénea amasando lo imprescindible. Ponemos a calentar el horno a 180° C = 350° F y estiramos con un rodillo o botella la masa sobre una superficie enharinada, hasta conseguir un disco de unos 5 mm de espesor y algo más grande que el molde. La enrollamos en el rodillo y la soltamos sobre el molde al que previamente hemos untado los bordes con mantequilla y puesto un disco de papel de horno en la base. Repartimos la masa por todo el molde asegurándonos de que tiene el mismo espesor por todo. Colocamos otro disco de papel en la base y rellenamos con unos garbanzos. Horneamos a 180° C durante 15 minutos, quitamos el papel con los garbanzos y horneamos otros 10 minutos más a 180° C.
- 2** Mientras se hornea la base preparamos la crema calentando el zumo de limón, la mitad del azúcar y la mantequilla a fuego medio, removiendo de vez en cuando. En otro bol batimos los huevos y las yemas con el resto del azúcar y la maizena y en cuanto la mantequilla se derrita con el zumo, lo vertemos en el bol poco a poco batiendo continuamente. A continuación volvemos a echar la mezcla en el cazo y cocinamos a fuego medio, removiendo hasta que espese.
- 3** Después de quitar la base del horno y dejarla enfriar, vertemos la crema de limón repartiéndola por igual. A continuación hacemos un merengue batiendo las claras a punto de nieve. Al comenzar a coger cuerpo añadimos el azúcar poco a poco sin parar de batir. Seguiremos batiendo otros cuatro minutos más, hasta obtener un merengue fuerte. Lo introducimos en una manga pastelera con la boquilla redonda lisa y hacemos pequeños botones puntiagudos sobre la superficie de la tarta, desde el borde hacia el centro. Tostamos ligeramente el merengue con un soplete o lo doramos unos instantes en el horno bien caliente.