

Tarta Lemon Curt



Tiempo de
preparación

120 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para la base:

250 g Galletas napolitanas

125 g Mantequilla

Para la crema:

200 ml Huevos light San Juan

200 ml Jugo de limón Real (amarillo)

1 pza Ralladura de limón

300 g Azúcar

140 g Mantequilla

Para el merengue:

90 g Claras Huevo San Juan

160 g Azúcar

1 g Sal

Preparación

Para la base:

1. Triturar las galletas con la batidora.
2. Derretir con cuidado la mantequilla en el microondas, cuando esté líquida la incorporamos con las galletas hasta integrar y formar una pasta.
3. Forrar el molde a elección, cuanto más compacta quede menos se desmoronará al partir la tarta. Reservar en refrigeración.

Para la crema.

1. En un cazo de cobre limpio colocar todos los ingredientes.
2. A fuego medio, batir suavemente hasta que espese la crema.
3. Retirar de la lumbre y del cazo. Reservar.
4. Sacar la base de refrigeración y la rellenar con la crema ya fría. Cubrir con film transparente para que no se haga costra. Mantener de preferencia ocho horas en refrigeración.

Para el merengue:

1. Batir las claras a punto de nieve agregando una pizca de sal.

2. Cuando las claras estén firmes y hayan triplicado el volumen comenzar a agregar el azúcar poco a poco.
3. Continuar montando hasta lograr el punto de turrón.
4. Con este merengue forrar el Lemon curd y flamear con ayuda de un soplete.