

Tarta de limón y merengue

Ingredientes:

Base de la tarta

100 g azúcar
200 g mantequilla a punto pomada
300 g harina
1 huevo
Pizca de sal

Crema pastelera de limón

1/2 litro de leche caliente
4 yemas
200 g de azúcar
60 g de maizena
190 ml de zumo de limón*

Merengue

4 claras
120 g de azúcar normal
120 g de azúcar glas
Unas gotas de zumo de limón
Ralladura de 1/2 limón



**Para un sabor cítrico más suave, se puede modificar este paso de la siguiente manera: 175 ml de zumo de limón rebajado con 15 ml de agua.*

Preparación de la corteza:

Engrasar un molde (preferiblemente desmontable) para tarta o quiche. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema de color claro. Agregar el huevo y continuar batiendo hasta integrar en la mezcla.

A continuación agregar la harina y mezclar bien, primero con una cuchara de madera, y una vez que la masa tome consistencia como de terrones, llevar a la encimera ligeramente enharinada para continuar amasando con el canto de la mano. Deberá hacerse una masa suave y compacta. Envolver en film y refrigerar durante una hora.

Una vez transcurrido el tiempo de refrigeración, precalentamos el horno a 180° C, llevamos la masa a la encimera y extendemos con el rodillo en forma circular, de manera que se adapte al molde que tenemos preparado.

Colocamos algo de peso sobre la masa (como habas para hornear, u otro molde algo más pequeño) para evitar que suba durante la cocción, y horneamos durante unos 20 minutos. Dejar que se enfríe a temperatura ambiente.

Preparación de la crema pastelera:

Mezclamos el azúcar con la maizena y agregamos las yemas una a una, mezclándolas bien con los ingredientes secos. Incorporamos el zumo de limón y a continuación la mitad de la leche; la otra mitad la calentamos en un cazo a fuego medio.

Tarta de limón y merengue

Continuamos removiendo la mezcla con las varillas, y seguidamente la incorporamos al cazo con leche. Remover hasta que la crema espese y burbujee, cuidando de que no se pegue al fondo del cazo. Retirar del fuego.

Vertemos la mezcla en un cuenco, pasándola por un colador para quitar cualquier grumo que pudiera haber, y se recubre con un film, pegándolo a la superficie a fin de evitar que se forme una película sobre la crema. Guardar en el frigorífico durante unos 20-30 minutos.

Preparación de la cobertura:

Esta tarta se puede decorar con merengue tradicional, o alternativamente, esparciendo almendras fileteadas y azúcar glas espolvoreado por encima, si no queréis complicaros en exceso la vida.

No obstante, en las fotos del post lo que se ve es un merengue cocido, similar en brillo y consistencia al merengue suizo, sólo que éste no se prepara al baño maría sino en microondas. Es más liso, pero es innegable que para presumir ante los invitados queda mucho más bonito.

Vertemos en un cuenco resistente al microondas las claras, el azúcar, unas gotitas de zumo de limón y la ralladura.

Calentamos durante 30 segundos y removemos hasta obtener burbujas grandes. Llevamos de nuevo al microondas durante otros 30 segundos, sacamos y continuamos montando las claras, hasta obtener un nuevo cambio de textura (las burbujas del merengue deberán hacerse más y más finas).

En total repetimos el proceso unas 4 veces, una por cada clara, o bien 5 veces si las claras estaban frías del frigorífico, *aunque no debemos dejar que las claras pasen de 60º C, la temperatura de pasteurización, ya que se cuajarían.* Montamos las claras calentadas hasta alcanzar el punto de nieve, con una textura lisa y brillante y picos firmes.

Sacamos la crema pastelera de limón del frigorífico y la removemos un poco antes de verter. Esparcimos la crema uniformemente sobre la corteza de la tarta que hemos horneado.

A continuación decoramos con el merengue, bien esparciéndolo con la espátula, o haciendo una cobertura de picos con una manga pastelera como en la imagen (más liso aún, pero sumamente instagrameable, eso sí).

Con un soplete de cocina, o bien en el horno, doramos la superficie del merengue. Para hacerlo en el horno, encendemos la parte superior y colocamos la tarta sobre la rejilla en la parte alta durante unos pocos minutos, sin perder de vista la cocción.