

RecetaKA

TARTA DE LIMÓN EN DECONSTRUCCIÓN

Ingredientes para 6 personas:

250 gr de azúcar / 6 yemas y 3 claras de huevo / 1 limón y 1/4 l de zumo de limón / 15-20 frambuesas / Hojas de menta (decoración)

Para la masa quebrada: 350 gr de harina (algo más para trabajar la masa) / 250 gr de mantequilla / 125 gr de azúcar



Elaboración:

Masa Quebrada:

1. Cortar la mantequilla en dados (a temperatura ambiente) y ponerla en un bol.
2. Montar la mantequilla con la batidora de varillas.
3. Añadir poco a poco el azúcar y la harina e ir amasando con la mano.
4. Cuando el resultado sea una masa homogénea, dejar que repose durante 1 hora.
5. Espolvorear una superficie con un poco de harina y con un rodillo estirar poco a poco la masa.
6. Colocar papel de horno sobre una bandeja y colocar sobre él la masa (para que no suba, pinchar la masa con un tenedor). Hornear a 200°C durante 12 minutos.

Crema:

1. Mezclar en un cazo el zumo de limón, las yemas, 200 g de azúcar y la ralladura de limón.
2. Poner a fuego suave, sin que hierva y sin dejar de remover hasta que quede una crema ligera.
3. Cuando haya enfriado, introducirla en una manga pastelera.
4. Para el merengue, empezar a montar las claras y cuando estén casi, agregar el resto del azúcar y terminar de montarlas.
5. Colocar unos trozos de masa en el plato, encima uno poco de merengue y la crema de limón con la manga.
6. Para decorar añadir unas frambuesas y unas hojas de menta.