

Torta de Limão



INGREDIENTES

Base da Torta::

- 200 g de biscoito maisena
- 150 g de margarina (ou 3 colheres - sopa - cheias)

Recheio (mousse de limão):

- 1 lata de Leite condensado (395g)
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- Suco de 4 limões
- Raspas de 2 limões

Cobertura:

- 3 ou 4 claras de ovo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Raspas de 2 limões para decorar

MODO DE PREPARO

Base da torta:

1. Faça uma farofa com o biscoito maizena no liquidificador ou processador
2. Junte a margarina e bata mais um pouco
3. Despeje numa forma, obrigatoriamente de fundo (aro) removível (27cm diâmetro)
4. Com as mãos (principalmente as pontas dos dedos), espalhe essa farofa no fundo e nas laterais da forma, cobrindo toda área, como um copinho (um berço) para receber o recheio e a cobertura - aperte até ficar uniforme e grudado
5. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 10 minutos antes de receber a mousse - fogo brando

Recheio:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto as raspas de limão, que deverão ser misturadas à mão) até obter um creme liso e espesso (uma mousse)
2. Coloque sobre a base de biscoito maisena, após ter passado pelo forno
3. Por cima da mousse, vá espremendo as claras batidas em neve - se não tiver o saquinho com o bico de confeitar, é só improvisar um saco plástico limpo com um pequeno corte na ponta

Cobertura:

1. Bater as claras em neve
2. Acrescente o açúcar e bata mais um pouco, até obter um ponto de suspiro
3. Conforme já explicado no item anterior, as claras serão usadas por cima da mousse, em forma de gotas ou não, já que poderão ser espalhadas e mexidas irregularmente, dependendo da criatividade de quem elaborar
4. Feita a cobertura, leve ao forno novamente até dourar o suspiro
5. Deixe esfriar e desenforme sem cutucar, apenas elevando o fundo falso, lembrando que o fundo da forma não pode ser retirado, senão a base quebra - veja a foto
6. Antes de espremer os limões na elaboração da mousse, rale-os para obter as raspas