

El pastel de merengue de limón

Ingredientes

1 pan de campo
1 limón no tratado
3 huevos
1 cucharada de harina
50 g de azúcar
1 taza de agua (taza de té o taza americana)
1 frasco pequeño de 20 cl de crema fresca (radio fresco)
1/2 maceta de mermelada de naranja

Preparación

Extienda la masa en una bandeja de pastel, póngala, cúbrala con papel de aluminio y cocine 25 minutos a 150 ° C (no debe estar coloreado).

Batir las yemas de huevo con el azúcar, la harina y el agua en una cacerola, caliente a fuego lento, girando hasta que la mezcla se espese.

Retire del fuego Agregue el jugo de limón, su ralladura y la crema fresca.

Saque la masa del horno, cubra el fondo con mermelada naranja, luego cubra con la preparación.

Batir las blancos hasta que estén rígidas (extienda el batidor 1 minuto después de que se monten), agregue 2 cucharadas de azúcar.

Divida las claras de huevo en el pastel.

Poner en el horno durante 20 minutos a 150 ° C. Si el merengue está coloreado, cubra con papel pergamino.

Servir caliente.