

Pastel De Merengue De Limón

Ingredientes

1 masa quebrada
1 limón sin tratar
3 huevos
1 cucharada de harina
50 gramos de azúcar
1 taza de agua (taza de té o taza americana)
1 bote pequeño de 20 cl de crème fraîche (sección de productos frescos)
1/2 tarro de mermelada de naranja

Preparación

Extender la masa en un molde para tarta, pincharla, cubrirla con papel de aluminio y hornear durante 25 minutos a 150°C (no debe dorarse).
Batir las yemas con el azúcar, la harina y el agua en un cazo, calentar a fuego lento, removiendo hasta que la mezcla espese.
Retirar del fuego y añadir el zumo de limón, la ralladura y la crème fraîche.
Retirar la masa del horno, cubrir el fondo con mermelada de naranja, luego cubrir con la mezcla.
Batir las claras a punto de nieve (seguir batiendo durante 1 minuto después de haberlas batido), añadir 2 cucharadas de azúcar.
Untar las claras sobre la tarta.
Regresar al horno por 20 minutos a 150°C. Si el merengue toma color, cubrir con papel pergamino.
Servir caliente.