

Torta meringata al limone

Ingredienti

1 pasta frolla
1 limone non trattato
3 uova
1 cucchiaino di farina
50 g di zucchero
1 tazza d'acqua (tazza da tè o tazza americana)
1 vasetto da 20 cl di crème fraîche (reparto prodotti freschi)
1/2 vasetto di marmellata di arance

Preparazione

Stendere l'impasto in uno stampo da crostata, bucherellarlo, coprirlo con un foglio di alluminio e infornare per 25 minuti a 150°C (non deve dorare).

Sbattere i tuorli con lo zucchero, la farina e l'acqua in un pentolino, scaldare a fuoco basso mescolando finché il composto non si sarà addensato.

Togliere dal fuoco e aggiungere il succo di limone, la scorza e la crème fraîche.

Togliere l'impasto dal forno, ricoprire il fondo con la marmellata di arance, quindi ricoprire con il composto.

Montare gli albumi a neve ferma (continuare a montare per 1 minuto dopo averli montati), aggiungere 2 cucchiaini di zucchero.

Distribuire gli albumi sulla crostata.

Rimettere in forno per 20 minuti a 150°C. Se la meringa dovesse colorarsi, copritela con carta forno.

Servire caldo.