

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.