

Torta meringata al limone

Ingredienti

- 1 pasta frolla
- 1 limone non trattato
- 3 uova
- 1 cucchiaio 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 cucchiai 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.