

Tarte de Limão Merengada

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

Base:

175 gr farinha
100 gr manteiga fria, cortada em pequenos pedaços
1 colher de sopa de açúcar em pó
1 gema de ovo

Recheio:

2 colheres de sopa de maizena
100 gr de açúcar
raspa de casca de 2 limões grandes
125 ml de sumo de limão (2-3 limões)
sumo de 1 laranja pequena
85 gr manteiga fria, cortada em pequenos pedaços
3 gemas de ovo
1 ovo inteiro

Merengue:

4 claras de ovos a temperatura ambiente
200 gr de açúcar
2 colheres de chá de maizena

Preparação:

Base:

Junte a farinha, manteiga, açúcar em pó, gema de ovo com 1 colher de sopa de água fria num recipiente e misture muito bem. Polvilhe farinha numa superfície lisa e coloque o preparado em cima e amasse ate macio. Coloque numa forma redonda de 23 x 2.5cm e alise pressionando com os dedos. Pique a massa com um garfo, tape com papel de aluminio e deixe a repousar por meia ou uma hora no frigorifico.

Coloque feijões por cima da massa e leve a massa a cozer no forno, pré-aquecido a 200°C, por 15 minutos. Remova o aluminio e deixe a cozer por mais 5 a 8 minutos ou até a massa ficar amarela e cozida. Reserve e baixe a temperatura do forno para 180°C.

Recheio:

Numa frigideira, coloque a maizena, açúcar e raspa de limão.

Aos poucos, junte o sumo de limão, mexendo sempre.

Junte água ao sumo de laranja até perfazer 200 ml e junte ao preparado.

Cozinhe em lume médio, mexendo constantemente até ficar grosso e macio.

Quando começar a fazer bolinhas, remova do lume e misture a manteiga até ficar derretida.

Bata as gemas e o ovo inteiro juntos, junte ao preparado e leve novamente ao lume (médio).

Continue mexendo sempre por mais uns minutos, até o preparado engrossar e caia da colher.

Retire do lume e reserve.

Merengue:

Numa taça grande, coloque as claras. Bata até começar a formar picos, junte metade do açúcar, uma colher de cada vez, batendo entre cada adição.

Junte a maizena e depois o resto do açúcar da mesma maneira que anteriormente e até ficar macio e grosso.

Reaqueça o recheio e coloque por cima da base.

Coloque logo a seguir o merengue, começando pelo lado de fora.

Leve novamente ao forno por 18 - 20 minutos ou até o merengue começar a ganhar cor.

Deixe arrefecer na forma por 30 minutos, depois retire da forma e deixe a repousar por mais meia ou uma hora.