

TARTA DE LIMON Y MERENGUE

INGREDIENTES

125 g de margarina sin leche.
3 yemas
70 g de azúcar
200 g de harina "Procelis"

PARA LA CREMA

4 Yemas
200 cc de agua
50 g de maicena
130 g de azúcar
100 cc de zumo de limón
40 g de margarina sin leche

PARA EL MERENGUE

4 Claras de huevo
50 g de azúcar
Unas gotas de zumo de limón
Una pizca de sal
Azúcar "glass" para el gratinado

PREPARACION

Trabajar la margarina con el azúcar hasta conseguir una crema. Añadir las yemas, una a una, amasando. Dejar reposar en un sitio fresco.

Engrasar un molde desmontable, de 30 cm de diámetro. Enharinarlo y forrar el fondo y las paredes con la masa, teniendo en cuenta que no se queda unida y se ha de hacer mediante "tortitas".

Cocer a 175 °C hasta que se vea dorado (aprox. Unos 25 minutos).

CREMA: Ponga todos los ingredientes de la crema batidos, con batidora, y luego ponerlo en un cazo, a fuego medio, removiendo, como unos seis minutos, hasta que esté cuajada. Vuelque inmediatamente la crema sobre la tartaleta reservada.

MERENGUE: Monte las claras a punto de nieve, con la pizca de sal y las gotas de limón, y, añadir poco a poco el azúcar. Recubrir la superficie de la masa con la ayuda de una manga pastelera.

Introducir la tarta, en un horno ya caliente a 140 °C, durante unos diez minutos, para dorar el merengue.