### La torta di meringa 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 di tè o tazza americana)

1 barattolo da 20 cl di crema fresca (raggio fresco)

1/2 pentola di marmellata arancione

#### Preparazione

Distribuire l'impasto in una padella, puntarlo, coprirlo con un foglio di alluminio e cuocere 25 minuti a 150 ° C (non dovrebbe essere colorato.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, la farina e l'acqua in una casseruola, scalda a fuoco basso, girando fino a quando la miscela si addensa.

Togliere dal fuoco Aggiungi il succo di limone, la sua scorza e la crema fresca.

Togli l'impasto dal forno, copri il fondo con marmellata arancione, quindi copri con la preparazione.

Sbatti i bianchi fino a quando non è rigido (estendi la frusta di 1 minuto dopo essere montati), aggiungi 2 cucchiai di zucchero.

Dividi gli albumi sulla torta.

Mettere in forno per 20 minuti a 150 ° C. Se la meringa è colorata, coprire con carta pergamena.

Servire caldo.