

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, scaldare a fuoco basso, girando fino a quando la miscela si addensa.

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

Togliere l'impasto dal forno, coprire il fondo con marmellata arancione, quindi coprire con la preparazione.

Sbattere i bianchi fino a quando non è rigido (estendere la frusta di 1 minuto dopo essere montati), aggiungere 2 cucchiaini di zucchero.

Dividere gli albumi sulla torta.

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

Servire caldo.