

Tartaleta de limón con cobertura de merengue

Tiempo de preparación: 45 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 8 personas.

Ingredientes

32 ud. Tarteletas de masa quebrada
3 ud. Limones naturales
60 g Mantequilla
100 g Azúcar
Para el merengue:
5 ud. Claras de huevo (frío de la nevera)
340 g Azúcar glas
1 pizca Sal
1 Mechero Bunsen de cocina

Preparación

Disponer las tarteletas en una bandeja.

Preparar la crema de limón según nuestra receta "Lemon Curd" y extiéndala sobre las tarteletas mientras están calientes.

Batir las claras de huevo junto con el azúcar y una pizca de sal durante al menos 5 minutos con un batidor eléctrico hasta que estén espumosas.

Utilizando una manga pastelera, colocar la mezcla de merengue en las magdalenas, caramelizar cuidadosamente el merengue con el mechero Bunsen hasta que esté ligeramente dorado, manteniendo una distancia suficiente para que el merengue tenga tiempo de secarse.

Como alternativa, meter las tartaletas en la bandeja superior del horno caliente, reducir la temperatura a 100°C, así que la parte superior esté dorada, colocar las tartaletas de merengue en la bandeja inferior, dejar salir el aire caliente del horno durante unos minutos, cerrar de nuevo y dejar las tartaletas a 100°C durante unos 20 minutos.

Enfríe las tartaletas durante una hora aproximadamente antes de servir las.