

TARTA MERENGADA A LA LLIMONA

Ingredients: (per a 8 persones)

300 g de pasta sablé sucrada

Crema pastissera:

- ¼ de litre de llet
- ¼ beina de vainilla
- 3 rovells d'ou
- 30 g de sucre
- 30 g de Maicena
- 2 xucs de llimona

Merenga italiana:

- 2 clares d'ou
- 125 g de sucre
- 20 g de sucre de llustre



Fer la pasta sablé sucrada el dia abans.

El dia de l'ús, posar la pasta en el motlle sobre un paper de forn. Fer coure la pasta durant 25 minuts. Deixeu refredar i retirar el paper.

Preparar la crema pastissera incorporant, abans que se refredi, el xuc de llimona a la crema cuita.

Fer la merenga italiana. Per això, batre les clares a punt de neu, afegint-hi una culleradeta de sucre a la mitja part per tal de fer-les més fermes.

D'una altra banda, sobre el foc, mullar la resta del sucre amb 3 cullerades d'aigua. Fer coure fins a 120°C, al "boulé" (submergir una cullera en el sucre bullint, tirar una gota d'aquest sucre en un bol d'aigua freda, la gota ha de formar una bola). La cocció dura aproximadament 5 minuts.

Vessar ràpidament aquest sucre cuit sobre les clares fermes. Ha de caure sobre les vores del bol i del batedor. Batre a velocitat baixa fins que se refredi, sigui uns 10 minuts.

Agafar la meitat de la merenga obtinguda d'aquesta manera i barrejar-la a la crema pastissera a la llimona per alleugerir-la. Decorar el fons de pasta amb aquesta crema lleugera.

Recobrir la superfície amb la resta de la merenga, utilitzant una mànega pastissera. Empolvorar amb sucre de llustre i passar sota la graella uns 2 minuts per fer daurar.

Si teniu por de fer una merenga italiana, feu una merenga francesa.

Si voleu una crema pastissera més perfumada, fer bullir la llet amb la ratlladura de llimona i incorporar el xuc a la nata cuita.