

TORTA AL LIMONE MERINGATA



Preparazione : 25 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 05 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 8 persone

- PASTA : - 250 g di farina - 125 g di zucchero velo - 100 g di burro morbido - 1 uovo - MERINGA SVIZZERA : - 4 albumi - 160 g di zucchero a velo - 1 pizzico di sale - CREMA AL LIMONE : - 500 g di latte concentrato zuccherato - 8 tuorli - 160 ml di succo di limone - la scorza di 2 limoni bio

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).

2. Mettere tutti gli ingredienti della pasta nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI, prelevare la pasta e stenderla con il matterello su un piano di lavoro infarinato. Foderare con la pasta uno stampo per torte di 28 cm di diametro circa, coprire la superficie con carta forno e mettervi sopra delle sfere di ceramica. Far cuocere la pasta in bianco per 15 minuti, togliere le sfere e la carta forno e proseguire la cottura per circa 5 minuti, finché la pasta è ben cotta.

3. Nel frattempo, preparare la crema al limone. Stenderla sul fondo della torta e infornare per 25 minuti. Tirare fuori la torta dal forno, abbassare la temperatura a 150°C (term. 5) e preparare la meringa svizzera.

4. Stendere la meringa sulla torta al limone e, con un cucchiaino, sollevarla un po' per formare dei « becchi ». Infornare di nuovo per 10 minuti. Spegnerne il forno, lasciarvi la torta per 10 minuti, poi tirarla fuori e lasciarla raffreddare.

CREMA AL LIMONE

1. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 1

minuto/velocità 13 (senza scaldare) fino ad ottenere una crema molto liscia.

MERINGA SVIZZERA

1. Inserire lo sbattitore per albumi. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo, togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 5/50°C.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016