

# TARTA MERENGADA DE CREMA DE LIMÓN

## TARTA MERENGADA DE CREMA DE LIMÓN



Hace unas semanas, como tantas otras veces vengo haciendo desde hace años, me junte con mi amiga Delfina (ambas nos conocimos estudiando el modulo de pastelería hace ya mas de una década) para saborear la cocina rica y sofisticada (nos encanta llambiar manjares y buenos postres).

Esta vez, en vez de ir de establecimiento, ella y su pareja (los dos son compañeros de cocina en un restaurante de nuestra localidad) nos prepararon en su casa un menú de escándalo: unos buenos entrantes , un lechazo con patatinas muy tierno y un postre fino y elegante como es la tarta merengada de crema de limón. Tal fue mi sorpresa y agrado

hacia el dulce de sobremesa que decidí versionarlo y subirlo a la red, pues riquísimo sería poco adjetivo para describirlo, me encantó.

Tengo que apuntalar que este es un postre dirigido sobre todo a los amantes de los elementos ácidos, como es en este caso el limón, pero hay que tener cuidado de no pasarnos con el susodicho, ambas cruzamos la línea y es de sabios rectificar, así que para mejorar la receta ajusté la cantidad necesaria para darle el sabor a limón, pero sin excesos.

Como podréis comprobar, es una tarta ligerita, que vamos a ir creando sobre una base de pasta quebrada dulce, rellenándola de crema de limón y cubriéndola con merengue italiano, montado con un almíbar a punto de bola que le da una textura y sabor inigualable. ¿Estáis preparados? Pues allá vamos...

## ***INGREDIENTES***

### Para la base de pasta quebrada dulce:

- 200 g de harina de trigo normal.
- 120 g de mantequilla fría.
- 1 huevo.
- 40 ml de nata de cocinar.
- 50 g de azúcar.
- Sal.

### Para la crema de limón:

- 6 huevos.
- Zumo de 2 o 3 limones.
- 150 ml de agua.
- 300 g de azúcar.
- 60 g de mantequilla.
- 30 g de maizena.

### Para el merengue italiano:

- 5 claras de huevo.
- 160 ml de agua.
- 300 g de azúcar.

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Esta tarta es un postre que a priori igual parece un poco complicado de hacer puesto que está compuesta de tres fases y la tercera, la del merengue italiano, a simple vista, puede resultar aparatosa de hacer o un tostón como diría la juventud de hoy en día. Pero nada mas lejos de la realidad, si seguís al pie de la letra las instrucciones os saldrá a la primera, está garantizado. Solo hace falta unos cuantos ingredientes básicos, prestar atención y ponerse manos a la obra.

## **ELABORACIÓN**

Base de pasta quebrada dulce:

1. En primer lugar vamos a comenzar haciendo un volcán con la harina sobre la encimera. Añadimos en su interior los huevos y el azúcar y vamos mezclando con las manos. Una vez que esté medio ligado añadimos el resto de ingredientes y seguimos mezclando bien hasta que nos quede una masa uniforme. Se trata de mezclar, no de amasar. Es importante recalcar que la mantequilla cuanto mas fría este en este paso mucho mejor.
2. Hacemos una bola con la masa, la envolvemos en papel film y la llevamos una media hora a la nevera.
3. Pasada la media hora enharinamos un poco la mesa y estiramos la masa con un rodillo en forma redonda como si fuese para una pizza. Debemos calcular bien que nos cubra todo el molde con los bordes incluidos hasta arriba (tenemos moldes para estas bases quebradas en cualquiera de nuestros centros comerciales, son los que se utilizan para hacer las quiches). Una vez cubierto el molde pasamos por los bordes el rodillo para quitar los sobrantes y con un tenedor pinchamos toda la masa para que respire dentro del horno y no se infle.
4. Programamos el horno a 180º y una vez que tome la temperatura

introducimos el molde aproximadamente unos 20 minutos o hasta que veamos que está un poco dorada la masa.

#### Crema de limón:

1. Mientras la base de pasta quebrada dulce está en el horno podemos ir haciendo el relleno de crema de limón. Para ello introducimos en una cacerola o pota los huevos , el azúcar y la maizena y con la batidora mezclamos bien. Añadimos posteriormente el zumo de limón, el agua y la mantequilla y volvemos a mezclar.
2. Llevamos la mezcla a ebullición a fuego intermedio sin dejar de remover y una vez que comience a hervir esperamos unos segundos y vertemos la mezcla sobre la base quebrada (una vez horneada), cubriéndola hasta el borde.
3. Esperamos a que enfríe un poco y la metemos en la nevera mientras preparamos el merengue italiano.

#### Merengue italiano:

1. Cogemos una pota pequeña e introducimos el agua junto con el azúcar. Dejamos que hierva a fuego intermedio hasta obtener un almíbar sin revolverlo. Tenemos que retirarlo del fuego cuando esté a punto de bola. ¿Y cuando es este momento? Si tenemos un termómetro de cocina, estará listo cuando alcance los 120 ° y sino hacemos la prueba de la cuchara. Cogemos una gotita de almíbar y la posamos sobre la mesa. Si se cristaliza en forma de bola ya ha alcanzado el punto ideal, sino esperamos un poco más hasta conseguirlo.
2. Mientras el almíbar se está haciendo, introducimos las claras de huevo en un recipiente bien seco (no puede haber una gota de agua ya que esto evita que se monte y las claras deben de estar a temperatura ambiente). Con la batidora a máxima potencia vamos montando las claras. Para elaborar este almíbar hay que tener persistencia, puesto que hay que insistir con el batido. Montamos sin parar hasta que el almíbar esté a punto de bola, en ese momento vamos a ir vertiéndolo sobre las claras montadas sin dejar de batirlas, y de forma muy lenta , dejando

caer un hilillo de almíbar poco a poco hasta terminarlo.

3. Cuando obtengamos una buena textura, es decir cuando le damos vuelta a una cucharada de merengue y este no se cae, vamos a ir introduciéndolo en una manga pastelera con una boquilla gorda y rizada. Sacamos la tarta de la nevera y sobre la crema de limón elaboramos dibujos con el merengue a nuestro gusto. Yo dejo caer unos chorretones y los termino en punta sin aplastarlos. Podemos requemar la parte de arriba del merengue para darle un buen toque. Para ello utilizamos un soplete o bien lo metemos un poco en la parte de arriba del horno con el grill puesto hasta que se dore un poco (no podemos despegar el ojo del horno puesto que a la mínima se puede quemar, se dora en cuestión de dos o tres minutos). Una vez requemado el merengue mantenemos la tarta en nevera hasta la hora de servirla.

## **PARA LA THERMOMIX**

En este tipos de tartas , la thermomix una vez más, se agradece a raudales, puesto que nos acorta los tiempos de elaboración y nos evita el estar pendientes en todo momento de los fogones. Para hacer el merengue es todo una maravilla, puesto hay que insistir con el batido, y programando el tiempo nos podemos despreocupar , porque va a montar a la perfección. No me canso de decir, que a día de hoy ni móviles, ni tablets, ni videoconsolas etc. Para mí mi mayor diversión es este invento culinario. Merece la pena el desembolso.

## **ELABORACIÓN**

Para la base de pasta quebrada dulce:

1. Introducimos dentro de la thermomix todos los ingredientes y programamos 17 segundos a velocidad 4. Procuraremos que la mantequilla esté fría de nevera. Sacamos la masa de la thermo y la juntamos haciendo una bola sobre la mesa. La envolvemos en papel film y la llevamos media hora a la nevera.
2. Pasada esta media hora sacamos la masa y la estiramos sobre la mesa enharinada con un rodillo en forma redonda como si fuera

para una pizza. Procuraremos calcular bien para que cubra todo el molde hasta el borde. (Podemos utilizar moldes para quiches con base desmoldable que los suele haber en cualquier centro comercial).

3. Cubrimos el molde con la masa, pasamos el rodillo por los bordes para eliminar los sobrantes y pinchamos toda la superficie y laterales con un tenedor para que respire dentro del horno y no se infle. Horneamos a 180º durante 20 minutos o hasta que la veamos un poco dorada.

Para la crema de limón:

1. Una vez que tenemos la base quebrada lista procedemos a hacer el relleno de limón. Introducimos todos los ingredientes dentro de la thermo y programamos 6 minutos a 90º en velocidad 4.
2. Volcamos la crema sobre la base de pasta quebrada hasta cubrirla toda y llegar a los bordes. Dejamos que enfrié un poco y la introducimos en la nevera hasta que cuaje (con media hora es suficiente). Después procedemos a hacer el merengue italiano.

Para el merengue italiano:

1. Colocamos la mariposa en la thermo e introducimos las claras de huevo. Programamos 18 minutos a velocidad 3,5. Las claras deben de estar a temperatura ambiente y la thermo muy seca, sin una gota de agua.
2. En una pota pequeña, a fuego intermedio, hacemos un almíbar con el agua y el azúcar sin removerlo. Lo vamos a utilizar a punto de bola. Para saber cual es el momento exacto de retirarlo podemos usar un termómetro de cocina y cuando llegue a los 120º estará listo, o bien podemos utilizar el truco de la cuchara. Cogemos una gotita de almíbar con una cucharilla y la volcamos sobre la encimera. Si cristaliza y se hace una bola esta en el punto adecuado, sino esperamos un poco mas.
3. Cuando tengamos listo el almíbar abrimos el bocal de la thermo (que aún debe de seguir montando las claras) y vamos añadiéndolo en forma de hilo suave muy poco a poco hasta

terminarlo. En el momento que esté bien montado y el merengue no se menee al coger una cucharada ya podemos utilizarlo.

4. Introducimos el merengue en una manga pastelera con una boquilla gorda y rizada. Vamos haciendo el dibujo que mas nos guste sobre la crema de limón. En mi caso hago pequeños rimeros y los dejo en punta sin aplastarlos. Para darle el toque final podemos requemarlo un poco por encima. Para ello o bien utilizamos un soplete o introducimos la tarta en el horno lo más arriba posible y con el grill puesto apenas unos dos o tres minutos. Hay que vigilar bien porque en cuestión de segundos puede quemarse. Cuando dore un poquito la retiramos y la introducimos en la nevera hasta la hora de servir.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>