

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata meringata al limone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA FROLLA

200 g di farina
100 g di margarina
100 g di zucchero
1 uovo
scorza di 1 limone grattugiato.

PER LA CREMA

500 ml di latte
1 uovo
2 limoni grattugiati
3 cucchiai di farina
4 cucchiai di zucchero.

PER LA MERINGA

3 albumi
250 g di zucchero a velo
20 ml di acqua.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Per la crema: in una casseruola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero e la scorza del limone, unite la farina e mescolare infine unite il latte caldo e fate addensare su fiamma bassa.

Con il mattarello stendete la pasta frolla e rivestite uno stampo per crostate da 26 cm rivestito di carta forno e coprite con un secondo foglio di carta forno e con legumi secchi.



2 Infornate a 180°C per circa 20 minuti.

Togliete la carta con i legumi, fate raffreddare e coprite con la crema anch'essa fredda.



3 Per la meringa: in una casseruola mettete 175 g di zucchero e l'acqua e fate bollire fino a quando non raggiunge i 109°C.

Nel frattempo in una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi con lo zucchero rimasto.

Unite lo sciroppo bollente continuando a montare fino a quando il composto non diventa fredda.

Trasferite in una sacca da pasticceria e decorate la torta.

Infornate sotto il grill fino a quando la superficie non diventa dorata.

