

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata meringata al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **crostata meringata al limone** è un vero inno alla dolcezza, al profumo degli agrumi, alla ricchezza della pasticceria che trova nella [meringa](#) una golosissima espressione! Il gioco di consistenze è unico, vale la pena provarla una volta nella vita, anzi... possibilmente una volta al mese!

Niente a che vedere con la più rustica [crostata di marmellata](#), questa crostata meringata potete tranquillamente inserirla tra i vostri dolci delle grandi occasioni.

UOVA 2

LIMONE succo e scorza - 2

PER LA MERINGA ITALIANA

ALBUME 3

ZUCCHERO 150 gr

LIMONE succo - ½

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della crostata meringata al limone, per prima cosa preparate la pasta frolla seguendo la [ricetta base](#).

Foderate con la pasta frolla uno stampo per crostate da 24 cm di diametro, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.





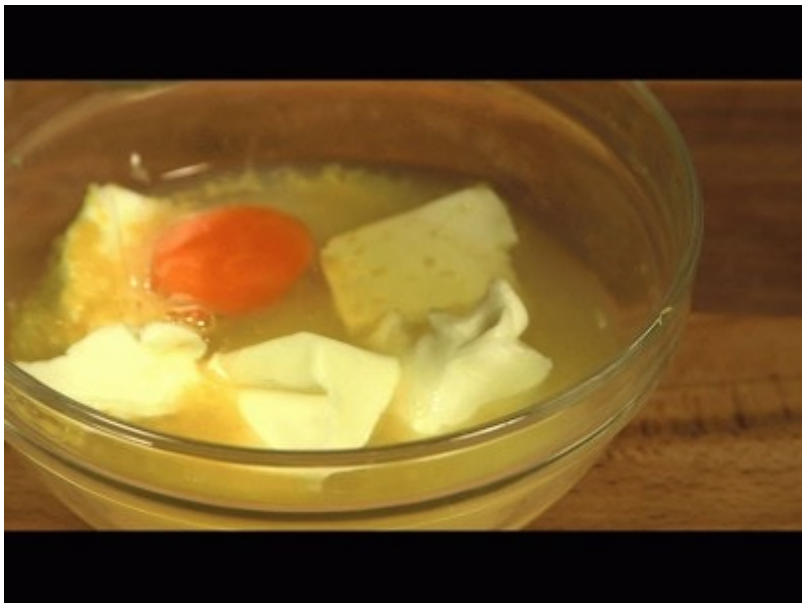
- 2** Ricoprite la frolla con un foglio di carta forno e riempite con dei pesi da pasticceria o con del riso e/o legumi secchi.



- 3** Infornate la base di frolla a 180°C per 20 minuti, quindi rimuovete la carta forno con i pesi ed infornate nuovamente per altri 10 minuti.

Sfornate la base e fate freddare.

Nel frattempo preparate la crema al limone, riunendo in una ciotola tutti gli ingredienti indicati, sbattete leggermente per amalgamarli bene.



- 4 Trasferite il composto in una pentola a bagnomaria e fate cuocere fino a che risulti densa, non dovrete oltrepassare gli 85°C altrimenti la crema tenderà a stracciarsi.



5 Passate la crema al limone al setaccio e lasciatela freddare.



6 Incorporate alla crema al limone 500 g di crema pasticcera.



- 7 Preparete la [meringa italiana](#) come da ricetta base, ovvero facendo uno sciroppo di zucchero e acqua facendolo bollire fino a raggiungere i 121°C.

Fate schiumare gli albumi, sbattendoli leggermente, quindi versatevi lo sciroppo a filo continuando a montare gli albumi fino a raggiungere la temperatura ambiente.

Farcite il guscio di frolla con la crema pasticcera al limone livellando la superficie.



- 8 Distribuite la meringa italiana sulla crema al limone a cucchiariate in modo da ottenere una superficie mossa.



- 9 Con un cannello fiammeggiate la meringa italiana per dorarla leggermente, qualora non abbiate il cannello potrete passare la torta sotto il grill del forno per al massimo 2 minuti.



CONSIGLI