

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata meringata con crema al limone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente.

Impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero.

Aggiungete la farina, il sale e la vanillina ed impastate fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.



2 Foderate una tortiera da 26 cm con della carta forno.

Con il mattarello stendete la pasta frolla ad uno spessore di circa 3 mm.

Rivestite la tortiera con la pasta frolla.



3 Coprite con un'altro foglio di carta e dei fagioli secchi.



- 4 Infornate a 180°C per 15 minuti, togliete la carta forno ed i fagioli e continuate la cottura per altri 10 minuti.



- 5 Mentre la base della crostata cuoce preparate la crema.

Mettete tutti gli ingredienti in una casseruola e mescolare bene.



6 Cuocete, mescolando sempre, per almeno 5 minuti, la crema dovrà avere questa consistenza.



7 Preparate la meringa: in una ciotola mettete gli albumi, lo zucchero, il succo di limone ed il pizzico di sale.



8 Montare con le fruste elettriche fino ad avere un composto denso e lucido, ci vorranno circa 15 minuti.

Stendete la crema al limone sopra la base di pasta frolla.



9 E la meringa a cucchiate.



10 Livellatela bene.



11 Rimettete in forno pochi minuti quel tanto che basta per colorare la meringa che deve rimanere morbida.

