

Pie limone e meringa

circa 10 - 12 pezzi

 medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****stampo per crostate:**

di Spray per cottura Dr. Oetker

Impasto:

170 g di farina
1 pizzico di sale
85 g di burro freddo
circa 50 ml d'acqua fredda

Lemon Curd:

1.5 limoni non trattato
140 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
45 g di Epifin Dr. Oetker
4.5 dl d'acqua
40 g di burro

Meringa:

3 chiare d'uovo
110 g di zucchero , metterne da parte
un po' per cospargerlo sul dolce

Decorazione:

di zucchero

1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo per crostate (Ø 26 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Forno tradizionale: 200 °C
Aria calda: 180 °C

2 Impasto:

Per l'impasto, mescolare la farina e il sale. Aggiungere il burro tagliato a pezzetti e mescolare bene con lo sbattitore (gancio impastatore). Aggiungere poi a cucchiainate l'acqua fredda e formare un impasto. Stendere l'impasto e coprire la teglia. Sollevare l'impasto lungo i bordi in modo da formare una scodella.

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 10-12 minuti.

Forno tradizionale: 200 °C
Aria calda: 180 °C
Scanalatura: nella parte inferiore
Tempo di cottura: circa 10 - 12 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

L'impasto si può preparare e cuocere anche il giorno prima.

3 Lemon Curd:

Tagliare i limoni in quattro parti. Mettere tutti gli ingredienti eccetto il burro in un mixer e frullarli finemente. Passarli attraverso un colino in una pentola, facendo attenzione a premere bene in modo che fuoriesca tutto il liquido. Aggiungere il burro e far bollire mescolando costantemente. Non appena il composto inizia ad addensarsi, cuocere a fuoco basso per altri 2-3 minuti. Mettere a raffreddare il composto.

Se si lascia raffreddare troppo, il lemon curd diventa duro e non si può più distribuire sull'impasto. Versare il lemon curd tiepido sull'impasto già cucinato e livellarlo. Mettere in frigorifero per ca. 2 ore in modo che il lemon curd si raffreddi del tutto e si indurisca.

4 Meringa:

Montare a neve le chiare d'uovo. Alla fine incorporare ca. $\frac{1}{3}$ dello zucchero. Aggiungere poi delicatamente il resto dello zucchero alle chiare montate con una spatola in silicone. Distribuire le chiare montate sul lemon curd freddo fino a coprirlo interamente. Con una forchetta formare delle punte. Cospargere di zucchero e cuocere nel ripiano superiore del forno preriscaldato per ca. 8-10 minuti finché la meringa si dora.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

Scanalatura: nella parte superiore

Tempo di cottura: circa 8 - 10 Minuti