


Tortine meringate al limone

circa 12 pezzi

 medio Fino a 50 Min.**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Preliminari:**

1 limone, succo e scorza

Composto per meringhe:

3 chiare d'uovo

140 g di zucchero

Pasta:

2 uova

1 c. da tavola d'acqua calda

125 g di zucchero

100 g di farina

25 g di Epifin Dr. Oetker

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

125 g di burro liquido

Decorazione:

30 g di mandorle mondiate e tritate

1 Preliminari:

Foderare uno stampo da 12 muffin con stampini di carta.

Lavare il limone con acqua calda e asciugarlo. Grattugiare finemente la scorza, spremere il succo e mettere da parte.

2 Composto per meringhe:

Per il composto per meringhe, montare le chiare d'uovo a neve soda (prova del solco). Aggiungere a poco a poco lo zucchero e un cucchiaino di succo di limone. Mettere il composto per meringhe al fresco.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C**

3 Pasta:

Per la pasta, lavorare a schiuma le uova e l'acqua con lo sbattitore elettrico per 1 minuto alla velocità massima. Aggiungere a poco a poco lo zucchero e sbattere ancora il composto per 2 minuti. Aggiungere il succo di limone rimanente e la scorza grattugiata. Mescolare la farina, l'Epifin e il lievito in polvere e setacciare in due porzioni sul composto sbattendo brevemente alla velocità minima. In ultimo incorporare delicatamente il burro liquido.

Versare la pasta nello stampo da muffin preparato e livellarla. Con l'aiuto di un cucchiaio, distribuire il composto per meringhe sulla pasta. Cospargere con mandorle tritate.

Cuocere le tortine meringate nella parte inferiore del forno per ca. 25 minuti. Sformarle e lasciarle raffreddare completamente su una gratella.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 25 Minuti