

TORTA AL LIMONE MERINGATA

By © Andrea Mainardi



Preparazione : 45 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 PERSONE

- PASTA FROLLA - 400 g de farina - 100 g amido di mais - 280 g burro morbido - 200 g zucchero a velo
- 80 g farina di nocciole - 1 pizzico di sale - 8 tuorli sodi - CREMA AL LIMONE - 5 tuorli - 150 g zucchero a velo - 75 g burro - 40 ml succo di limone - MERINGA - 250 g zucchero a velo - 150 g albumi pastorizzati

PASTA FROLLA

1. Mettere nel Cook Expert tutti gli ingredienti della pasta frolla e far partire la funzione IMPASTI/DOLCI.
2. A fine programma togliere il composto dal boccale e finire di impastare a mano.
3. Formare un panetto e metterlo a riposo avvolto nella pellicola in frigorifero per 1 ora.
4. Dopodichè stendere in una tortiera, bucherellare il fondo con una forchetta e cuocere in forno già caldo a 160 gradi per 30 minuti.

CREMA AL LIMONE

1. Mettere i tuori e lo zucchero nel boccale, programma ESPERTO, 2 minuti/Velocità 4 (senza riscaldare).
2. Aggiungere il burro ed il succo di limone. Riavviare con il tasto Auto per 1 minuto.
3. Cuocere a microonde o a bagno maria fino a che si sarà addensata. Versarla sulla pasta frolla già cotta e lasciar raffreddare la torta

MERINGA

1. Nel boccale pulito montare lo sbattitore.
2. Aggiungere lo zucchero a velo e gli albumi. Far partire il programma ESPERTO, 10 minuti/Velocità 4/37°C. Quando la meringa sarà pronta decorare con una sac à poche la superficie della torta.
3. Caramellizzare con un cannello l'estremità della meringa. Guarnire con scorzette di limone

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : By © Andrea Mainardi