

Tartaletas de Limón y Merengue

Raciones: 4 tartaletas

Ingredientes

- Crema de limón (lemon curd) -- ver Notas para la receta
- 125 gr de harina
- 65 gr de mantequilla, muy fría y cortada a dados
- 50 + 80 gr de azúcar glas
- 1 huevo, batido
- 2 claras de huevo, a temperatura ambiente

Instrucciones

1. Mezcla la harina con la mantequilla con la punta de los dedos, intentando no amasarla demasiado. Cuando la mezcla tenga la consistencia de pan rallado, añade 50 gr del azúcar glas y el huevo batido. Ahora sí, forma una masa homogénea. Haz una bola y deja en la nevera 30 minutos.
2. Extiende la masa con la ayuda de un rodillo y luego corta círculos. Forra los moldes con la masa, ajustando la masa con cuidado, y recortando los bordes pasando el rodillo por encima de cada molde. Pincha con un tenedor el fondo de la masa y los laterales. Guarda en el congelador durante 15 minutos, mientras calientas el horno a 180°C.
3. Coloca papel de horno encima de la masa y rellena con garbanzos o arroz, para que la masa no suba en el horno. Hornea durante 15-20 minutos hasta que la masa esté dorada.
4. Mientras se enfrían las tartaletas, monta las claras. Cuando empiecen a estar duras, añade el resto de azúcar glas y sigue batiendo hasta que tengas picos duros.

5. Una vez frías las tartaletas, rellena con la crema de limón y luego pon el merengue por encima, sea con la ayuda de una manga pastelera, sea con una cuchara.

6. Por último, dora ligeramente el merengue con un soplete. Si no tienes, puedes tostarlo ligeramente en el horno o bien comerlas tal cual.

NOTAS

Para la crema de limón (lemon curd):

Ingredientes:

- 4 limones
- 200 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla
- 3 huevos
- 1 yema de huevo

Pon el zumo de los limones con el azúcar y la mantequilla en un bol al baño maría.

Cuando el azúcar se haya disuelto, añade los huevos y sigue batiendo hasta que la crema tome una consistencia densa.