



Key Lime Pie

10 raciones



Nivel avanzado

___ hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Molde para tartaleta de 20 cm
Rodillo
Cuencos
varillas manuales
Robot de cocina
Papel de horno
Manga pastelera
Boquilla rizada

Para la masa quebrada:

180 g harina
75 g mantequilla
25 g azúcar
1 yema de huevo
30 ml leche
1 bote de Spray antiadherente
Dr. Oetker

Para el relleno:

300 g leche condensada
3 yemas de huevo
1 frasco Aroma de Limón Dr.
Oetker
40 ml zumo de lima (aprox. 2
limas)

Para la decoración:

3 claras de huevo
180 g azúcar
60 ml agua
180 g Moras frescas
1 lima

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 180°C (con ventilación arriba y abajo)
- 2 Preparar el molde de tartaleta rociando con una capa de Spray Antiadherente.

Preparar la masa quebrada:

- 3 Colocar en un recipiente la harina y el azúcar. Añadir la mantequilla fría cortada en cubos y comenzar a trabajar con las puntas de los dedos hasta obtener una mezcla arenosa.
- 4 Hacer un hueco en el centro y añadir la yema de huevo y la leche. Mezclar hasta incorporar y lograr una masa blanda y homogénea.
- 5 Envolver la masa con papel film y refrigerar durante 15'.

Horneado de la masa:





- 6 Retirar la masa de la nevera y estirar con la ayuda de un rodillo de cocina y un poco de harina en la mesa.
- 7 Forrar el molde para quiche con la masa y cortar los bordes excedentes. Pinchar la base de la masa con un tenedor.
- 8 Colocar papel para horno por encima de la masa y un elemento de peso como garbanzos o alubias secas y hornear en blanco durante 20'.
- 9 Transcurrido este tiempo retirar el elemento de peso y el papel y hornear 10' más hasta que la masa comience a dorarse. Retirar del horno y reducir la temperatura a 160°C.

Para el relleno:

- 10 Colocar en un cuenco las yemas, la leche condensada, una ampolla de aroma de limón y el zumo de lima. Mezclar con varillas y verter sobre la base de masa quebrada previamente horneada.
- 11 Volver a colocar la tartaleta en el horno y hornear durante 20' más. Retirar del horno y dejar enfriar por completo.

Preparar el merengue italiano:

- 12 Colocar las claras de huevo en el cuenco del robot de cocina y por otro lado colocar el azúcar con el agua en un cazo pequeño. Llevar el cazo a fuego medio sin remover para hacer un almíbar.
- 13 Vigilar el almíbar con el termómetro, una vez haya alcanzado 110°C podemos comenzar a batir las claras con varillas eléctricas hasta que estén espumosas y densas. Una vez el almíbar haya alcanzado los 118°C verter con cuidado, en forma de hilo y sin dejar de batir sobre las claras montadas.
- 14 Continuar batiendo hasta que el cuenco del merengue esté a temperatura ambiente y la mezcla esté brillante y con picos firmes.

Decorar el Key Lime Pie:

- 15 Colocar el merengue italiano en la manga pastelera con boquilla rizada.





- 16 Hacer decoraciones con la manga pastelera alrededor de la tartaleta y terminar con moras frescas y rodajas de lima.

