



Lemon Pie sin horno

8 raciones



Nivel medio

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Molde redondo desmontable de 18 cm de ø
Cuencos
Espátula
cazo
Soplete de cocina
varillas eléctricas
Varillas metálicas
Papel film
Papel Vegetal

Para la base:

200 g Galletas
50 g mantequilla

Para el relleno:

100 g azúcar
90 ml zumo de lima
1 huevo
2 yemas de huevo
50 g mantequilla
4 gotas de Aroma Natural de Limón de Sicilia
1 hoja de Gelatina en láminas Dr. Oetker

Para el merengue:

2 claras de huevo
120 g azúcar
70 ml agua

Antes de empezar:

- 1 Picar las galletas en una picadora de alimentos o colocarlas dentro de una bolsa hermética y aplastarlas con un vaso o rodillo de cocina para triturarlas finamente.
- 2 Derretir 50 g de mantequilla y reservar.
- 3 Preparar el molde desmontable colocando una hoja de papel vegetal en la base.

Para la base:

- 4 Mezclar las galletas molidas en un cuenco con la mantequilla derretida y esparcir en el molde desmontable.
- 5 Juntar un poco de mezcla de galletas hacia los bordes y aplastar la base con la ayuda de un vaso para tener una base con un borde de unos 3 cm de alto.
- 6 Llevar el molde a la nevera.





Para el relleno:

- 7 Colocar la hoja de gelatina en un cuenco con agua fría y dejar hidratar 10'.
- 8 Mientras tanto en un cuenco colocar el huevo, las yemas, el azúcar, el zumo de limón y el aroma de limón.
- 9 Mezclar con varillas hasta combinar y verter la mezcla en un cazo pequeño.
- 10 Llevar el cazo a fuego bajo y mezclar constantemente con espátula hasta que la mezcla comience a espesar y llegue al punto de napado.
- 11 Retirar el cazo del fuego y añadir la gelatina escurrida y la mantequilla en cubos. Mezclar todo hasta incorporar y pasar la mezcla por un tamiz hacia un cuenco limpio.
- 12 Tapar el relleno con papel film al contacto y llevar a la nevera hasta que esté frío, al menos 2 horas.

Para el merengue:

- 13 En un cazo colocar el azúcar y el agua.
- 14 Llevar a ebullición hasta que comience a hacer burbujas grandes y la temperatura llegue a los 120°C.
- 15 Mientras comenzar a batir las claras a nieve y cuando ya hayan montado añadir poco a poco y en forma de hilo el almíbar caliente sin dejar de batir.
- 16 Continuar batiendo durante 5' hasta tener un merengue firme y brillante.

Para la decoración:

- 17 Retirar el relleno de la nevera y romperlo un poco con varillas para que se ablande.
- 18 Esparcir sobre el molde preparado y alisar con una espátula.





- 19 Cubrir la tarta con el merengue y ayudarse con una espátula para hacer picos de merengue.
- 20 Quemar el merengue con un soplete de cocina.

