

Tart od Limuna i Meringuea Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 45 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 90 minuta

Razina : Napredna

Prhko Tijesto:

- Glatko brašno 200g
- Maslac 100g
- Šećer u prahu 50g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)

Curd od Limuna:

- Sok od limuna 100g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Žumanjci 20g (1 žumanjak srednje veličine)
- Šećer 100g
- Naribana korica jednog limuna
- Maslac 50g

Talijanski Meringue:

- Bjelanjci 100g
- Šećer 200g

Upute

1. Da biste napravili prhko tijesto kremasto miksajte omekšani maslac i šećer u prahu, pa dodajte jaje. Nastavite miksati dok smjesa ne postane jednolika. Dodajte prosijano brašno i umiješajte ga silikonskom špatulom. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i stavite ga u hladnjak na sat vremena.
2. Dok se tijesto hladi napravite curd od limuna u toploj kupki: stavite sok limuna, jaja, šećer i koricu limuna u zdjelu i kuhajte stalno miješajući dok se krema ne stisne. Procijedite je pa umiješajte maslac. Ostavite je da se potpuno ohladi.
3. Obložite prsten za tart promjera 20cm ohlađenim tijestom, izbodite ga vilicom i napunite utezima za pečenje. Pecite ga 10 minuta, izvadite utege i vratite u pećnicu da se potpuno ispeče.
4. Kada se tart i curd od limuna ohlade, napunite tart kremom i počnite pripremati talijanski meringue. Kuhajte šećer s malo vode dok ne dosegne 118°C, pa ga ulijte u meko tučene bjelanjke.
5. Ukrasite tart meringueom tako da potpuno prekrije curd. Spalite ga plinskim plamenikom.