



Meringata al limone - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Meringata al limone

Per la pasta frolla:

140g di farina  
1 pizzico di sale  
½ bustina di lievito  
½ cucchiaini di vaniglia  
100g di formaggio bianco (ho usato philadelphia)  
5 cucchiaini di burro  
1 uovo  
6 cucchiaini di zucchero

Per la crema al limone:

25 cl d'acqua  
6 cucchiaini di zucchero  
1 scorza + il succo di 2 limoni  
20g di maizena  
2 uova + 2 albumi  
10 cucchiaini di panna

Procedimento:

Preparare la pasta mescolando la farina, il lievito e il sale.  
Incorporare l'uovo, la vaniglia, il burro e il formaggio bianco.  
Fare una palla e lasciare riposare mezz'ora  
Preriscaldare il forno a 180° (io ,ventilato)

In una casseruola, far scaldare l'acqua, aggiungere la scorza di limone.

In una ciotola, mescolare insieme 2 uova, la maizena, 5 cucchiaini di zucchero e il succo di 2 limoni.  
Versare il preparato in una casseruola, aggiungervi l'acqua di cottura della scorza del limone mescolare continuamente e far addensare a fuoco lento.

Aggiungere la panna (non montata) a fuoco spento.

Stendere la pasta in uno stampo.

Versare il preparato sulla pasta.

Far cuocere 20 minuti al forno (180°).

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e 1 cucchiaino zucchero

Con l'aiuto di una spatola, ripartire gli albumi sulla torta.

Far cuocere 10 minuti.



eCucinando.it

eCucinando.it



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it