



Torta al limone 3 - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - torta farcita - meringa

pasta sfoglia o pasta brisèe o pasta frolla

3 limoni
150 g di zucchero
3 uova intere
30 g di burro

per la meringa
3 albumi
150 g di zucchero



Mischiare lo zucchero, le uova e il succo dei limoni dentro una casseruola, mettere su il fuoco e fare cuocere girando con un cucchiaio di legno. Attenzione alla crema, deve addensare. Togliere dal fuoco poi aggiungere il burro.

Nel frattempo avrete messo la base vuota nel forno, toglierla un quarto d'ora prima della fine della cottura, versare la crema all'interno e mettere di nuovo a forno 180° per 15 minuti. Fare poi raffreddare.

per la meringa

Montare gli albumi con lo zucchero, metterli dentro il sac à poche e decorare la torta. Poi passarla sotto al grill del forno.