



Tarta de Limón

CANTIDAD DE PORCIONES

8-10 porciones

INGREDIENTES

Base

- 250 grs de Bay biscuit
- 1 cda de cacao amargo
- 70 grs de manteca

Relleno

- 400 grs de leche condensada
- 2 huevos
- 2 yemas
- 125 cc de Jugo de limón
- Ralladura de 1 limón

Merengue suizo

- 3 Claras
- 200 grs de Azúcar
- 1 cdita de Jugo de limón
- 1 pizca de cremor tártaro

PREPARACIÓN

* Colocar los bay biscuit en la procesadora y procesar hasta que se trituren. Incorporar la manteca derretida y fría y el cacao amargo. Procesar hasta que sea un arenado húmedo. Colocar en la base de una tartera desmontable de 24 cm de diámetro y con la ayuda de una cuchara presionar muy bien cubriendo la superficie y los bordes.
* Una vez listo llevar a la heladera por 15 minutos.

Para el relleno

* Mezclar la leche condensada con los huevos, las yemas, el jugo y la ralladura de limón y verter sobre la masa. Cocinar en horno moderado de 15 a 20 minutos o hasta que esté firme el relleno. Retirar y dejar enfriar.

Para el Merengue suizo

* Colocar las claras y el azúcar en un bol a baño María. Entibiar hasta que el azúcar se disuelva. Pasar a un batidor junto con el jugo de limón y el cremor tartaro y batir hasta formar un merengue firme.
* Cubrir la tarta con el merengue y chocolate derretido.