

PASTEL DE LIMON Y MERENGUE THERMOMIX



Receta del libro básico de thermomix 31

INGREDIENTES

PARA LA MASA QUEBRADA (500 grs)

300 grs de harina

130 grs de mantequilla

70 grs de agua

2 ctas de azúcar

1 cta de levadura Royal

PARA LA CREMA

4 yemas de huevo

200 grs de agua

50 grs de maizena

130 grs de azúcar

40 grs de mantequilla

PARA EL MERENGUE

4 claras de huevo

50 grs de azúcar

unas gotas de limón

una pizca de sal

azúcar glass para el gratinado

PREPARACION

DE LA MASA QUEBRADA

Verter todos los ingredientes en el orden que se indica y programar 15 seg, velocidad 6.

Dejar reposar 1/2 hora en la nevera.

Estirar la masa, poner en un molde redondo bajo y cortar el sobrante para darle forma redondeada, pinchar la masa y poner unos garbanzos encima, para que no suba, hornear 180º hasta que esté dorada, sacar del horno y dejar enfriar.

Poner la mariposa en las cuchillas, verter todos los ingredientes de la crema, mezcle 10 segundos en velocidad 3 1/2 y programe 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 2, después programe otros 2 minutos en la misma velocidad, sin temperatura. Vuelque inmediatamente la crema sobre la tartaleta reservada

Lave bien el vaso, vuelva a poner la mariposa en las cuchillas, eche en el mismo los ingredientes del merengue, excepto el azúcar y programe 6 minutos, 37º, velocidad 3 1/2. A continuación programe velocidad 3 1/2 y vaya añadiendo el azúcar poco a poco.

Vierta el merengue sobre la tarta, espolvoree con azúcar glass y gratine hasta que esté dorado. Deje enfriar y sirva.