

Torta Merengue de Limão



Ingredientes da Massa Brisée:

- 250 g de farinha de trigo,
- 125 g de manteiga picada,
- 125 g de açúcar,

Preparo da Massa Brisée:

Misture a farinha peneirada com o açúcar, e forme uma depressão no centro da tigela. Adicione o ovo e a manteiga amolecida no centro. Amasse com as mãos o suficiente para dar liga [não amasse demais].

Forme uma bola achatada com a massa, embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por meia hora.

Abre a massa sobre o fundo e as laterais de uma fôrma de tortas de 22 cm de diâmetro e 3 de altura, furando-a com um garfo. Leve à geladeira por 15 minutos.

Asse em forno preaquecido a 180 graus por 25 minutos até dourar.

Reserve.

Ingredientes do Recheio:

- 1/2 xícara de suco de limão siciliano
- Raspas de 2 limões sicilianos;
- 100g de açúcar;

- 4 gemas;
- 3 colheres de sopa de maizena;
- 1 colher de sopa [15g] de manteiga.

Preparo do Recheio:

Coloque o suco de limão em um copo de medida e complete com água até chegar em 300ml. Despeje em uma panela, adicione as raspas e o açúcar e leve ao fogo até o açúcar dissolver completamente.

Dissolva a maizena em um pouquinho de água e adicione à mistura ainda no fogo, cozinhando até ferver e engrossar.

Retire do fogo, deixe esfriar levemente e adicione as gemas peneiradas, batendo vigorosamente [cuidado para elas não cozinham e formarem grânulos]. Por último, adicione a manteiga e mexa até derreter. Recheie a massa já assada com esse creme.

Ingredientes da Cobertura:

- 4 claras;
- 200g de açúcar.

Preparo da Cobertura:

Bata as claras em neve, adicionando o açúcar às colheradas até formar um creme branco, firme, brilhante e liso.

Cubra a torta já recheada com esse merengue, e leve ao forno quente por alguns minutos até o merengue dourar.

Sirva gelada!