
TARTE DE LIMÃO DESCONSTRUÍDA

Ingredientes [4 pax]

Creme de limão:

100g Ovos

157g Manteiga

72g Sumo de limão

3g Zest de limão

Qb Biscoitos de manteiga ou aparas de massa quebrada

Merengue :

100g Claras de ovo

100g Açúcar

100g Açúcar em pó

Para o merengue bater as claras em castelo, juntar ambos os açucares e bater até ficar brilhante e estável. Reservar em saco de pasteleiro.

Espalhar parte deste merengue no tabuleiro da desidratadora e desidratar cerca de 8h até ficar um suspiro crocante.

Para o creme de limão: num tacho aquecer o sumo de limão, raspas e açúcar e ferver durante 8 min.

Numa tigela bater os ovos. Temperar as gemas com a calda e devolver o preparado ao lume brando.

Aquecer e cozer até aos 80°C mexendo sempre. Retirar e deixar arrefecer.

Quando estiver morno ao toque (máximo 50°C) adicionar a manteiga e emulsionar.

Reservar no frio.

Para empratar colocar um pouco de creme de limão no fundo do copo, por cima o merengue e esfarelar um pouco de biscoito e suspiro.