

# TARTE DE LIMÃO MERENGADA

PARA 6 TARTES INDIVIDUAIS  
OU 1 TARTE GRANDE

A tarte de limão merengada é um grande clássico da pastelaria, apreciada pelo equilíbrio entre a acidez do limão e a doçura do merengue.

É composta por uma massa doce crocante, um lemon curd intenso e um merengue leve, delicadamente dourado. Uma combinação de texturas e sabores que resulta numa sobremesa fresca, gulosa e elegante.



## INGREDIENTES

### Massa quebrada

70g de manteiga  
50g de açúcar em pó  
1/2 ovo  
125g de farinha  
12g das amêndoas moídas  
Uma pitada de sal

### Creme de limão

2 limões  
3 ovos  
120g de açúcar  
120g de manteiga

### Merengue

80g das claras de ovo  
160g de açúcar  
40g de água

# MODO DE PREPARO

## 1 Massa Quebrada

- Retirar a manteiga com antecedência para que fique macia.
- Misturar a manteiga com o açúcar em pó.
- Adicionar o ovo.
- Adicionar a farinha e a farinha de amêndoa.
- Trabalhar a massa na bancada (fraisage), envolver em película aderente e colocar no frigorífico durante 15 minutos.

## 2 Creme de Limão

- Colocar a manteiga cortada em pedaços numa taça.
- Num tacho, colocar o açúcar, os ovos, as raspas e o sumo de limão. Levar ao lume, mexendo com um batedor.
- Quando o creme engrossar e começar a ferver, verter sobre a manteiga. Deixar a manteiga derreter e bater até obter um creme liso.
- Cobrir com película aderente e reservar no frigorífico.

## 3 Forrar e Cozer

- Pré-aquecer o forno a 175°C.
- Untar o interior das formas (8 cm).
- Estender a massa doce com 3 mm de espessura. Forrar as formas e deixar repousar no frigorífico durante 15 minutos.
- Levar ao forno durante 12 minutos.
- Retirar do forno e deixar arrefecer.

## 4 Merengue

- Colocar as claras no misturador.
- Num tacho, colocar a água e o açúcar e aquecer até 121°C.
- Quando a calda atingir 118°C, começar a bater as claras até ficarem espumosas, mas ainda não firmes.
- Aos 121°C, retirar a calda do lume, deixar as bolhas desaparecerem e verter lentamente em fio fino sobre as claras enquanto se bate.
- Continuar a bater até o merengue arrefecer.

## 5 Finalização

- Recheiar as bases de tarte com o creme de limão e alisar.
- Colocar o merengue num saco de pasteleiro e aplicar sobre as tartes.
- Com um maçarico, dourar ligeiramente o merengue.