



## Lemon Pie Meringata

### **Ingredienti**

per la frolla sablè

140 gr di burro

250 gr di farina 00

1 bacca di vaniglia

10 gr di limone grattugiata

10 gr di arancia grattugiata

2 gr di sale fino

55 gr di farina di mandorle

100 gr di zucchero a velo

45 gr di tuorli d'uovo.

per la crema al limone

150 gr di burro

150 gr di succo di limone

140 gr di tuorli

200 gr di zucchero a velo

per la meringa al miele

90 gr di acqua

250 gr di zucchero semolato

250 gr di miele

250 gr di albume

Questa lemon pie è una torta che una volta fatta, non l'abbonderai più, la crema al limone contrasta con il dolce della meringa ed il sapore è sublime.

Quando preparate la crema al limone, la potete fare anche il giorno prima, ma copritela bene.

Per la frolla sablè:

Dopo aver sabbato il burro con la farina, il sale e gli aromi, aggiungete le uova, la farina di mandorle e lo zucchero a velo.

Stendete la frolla tra due fogli di carta forno e lasciate riposare in frigorifero circa mezz'ora.

Cuocete poi in forno ventilato a 170° per 15/20 minuti. Mettete sopra della carta forno con fagioli secchi o ceci o sassolini, che toglierete dopo la cottura, controllate la cottura, nel caso fosse un po bianca, rimettetela in forno e fatela cuocere ancora x qualche minuto.

Per la crema al limone:

Sciogliete il burro, aggiungete il succo di limone e stemperate i tuorli con lo zucchero a velo.

Cuocete al microonde a massima potenza 30 secondi per volta, finché la crema non sarà abbastanza densa.

Volendo si può cucinare sul gas a fuoco basso facendo attenzione a non farla attaccare.

Preparate poi la **meringa al miele**.

Portando a 120° 90 g di acqua, con il miele e 150 di zucchero ( se non avete il miele, potete usare tutto zucchero).

A parte montate 250 g di albume con i restanti 100 gr di zucchero, iniziate a montare a una velocità bassa, che alzerete quando unirete lo sciroppo.

Unite a filo lo zucchero cotto, continuando a montare finchè non si raffredda un po'.

Riempite la frolla con la crema e la meringa e decorate