

Tarta limón diferente

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 6 · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

Masa

1 cucharada/s	Vinagre vino tinto
1 taza/s	Harina repostería
1	Yema de huevo
2 cucharada/s	Azúcar
100 gr	Mantequilla — blanda
2 cucharada/s	Agua

1	Ralladura limón
---	-----------------

Relleno

2 cucharada/s	Zumo de limón
1 cucharada/s	Mantequilla
1 taza/s	Leche
2	Claros de huevo
1	Ralladura limón
2	Yema de huevo
	Sal
1 taza/s	Azúcar
3 cucharada/s	Harina repostería — al ras
	Nata — para decorar

ELABORACIÓN

Receta de Blanca CotaPASO 1 (3 MINUTOS)

No es un lemon pie exactamente... Pero esta tarta resulta tan deliciosa como aquél. La base es una masa crocante dulce, precocinada. La diferencia está en su rico relleno, que resulta

ligeramente acidulado y sumamente esponjoso. Para adoptar.Prepare la masa como de costumbre: coloque la harina sobre la mesa, en forma de anillo. Ponga en el centro de la corona la yema, las dos cucharadas de azúcar, la manteca blanda, el agua, el vinagre y la ralladura de limón. Una primero los ingredientes del centro y luego vaya incorporando, de a poco por vez, la harina restante hasta unir todo en un bollo que resulte tierno.PASO 2 (15 MINUTOS

)

Estire la masa sobre la mesa enharinada y póngala dentro de la tartera. Termine de estirla adentro, presionándola con los dedos enharinados. Termine el borde en forma prolija. Pinche la masa con un tenedor, sujete los bordes con una tira de papel aluminio y cocínela en horno caliente 10 o 12 minutos: debe notarse sequita pero no dorada. Retire del horno pero no la desmolde. (Fotos paso 1 y 2) PASO 3 (18 MINUTOS)

Mientras la tarta se cocina, empecemos a hacer el relleno: mezcle en un bol las tres cucharadas de harina, la taza de azúcar y una pizca de sal. Agréguele las yemas previamente batidas junto con el jugo de limón y la ralladura. Derrita la manteca y súmela al bol. Por último, integre a la mezcla la taza de leche y bata bien con batidor de alambre hasta emulsionar la preparación.PASO 4 (25 MINUTOS)

Aparte, prepare un bol bien limpio y bata las claras a punto de nieve, pero sin que lleguen a secarse demasiado. Vierta las claras batidas a nieve sobre la preparación del bol anterior. Reemplace esta vez la espátula de goma por un batidor de alambre y una ambas preparaciones con el batidor, a través de movimientos suaves y envolventes, hasta obtener una espuma bien uniforme. (Fotos paso 3 y 4) PASO 5 (71 MINUTOS)

Quítele a la masa el papel aluminio. Vuelque en la tarta el relleno de limón. Precaliente el horno en moderado. Lleve la tarta al horno y déjela aproximadamente 50 minutos o hasta que el relleno esté firme. Retire y deje enfriar la tarta en el molde a temperatura ambiente. Estaciónela en la heladera. Una vez fría desmóldela y adórnela con nata o formitas de caramelo.