



Tarta de limón

Receta de V-ZUG AG



Preparación	50 Min.
Tiempo de reposo	30 Min.
Tiempo de cocción	40 Min.
Unidad	8
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

con merengue

Masa quebrada

200 g Harina blanca

3 Cuchara sopera Azúcar

½ Cucharadita Sal

¼ Cucharadita Pulpa de vaina de vainilla

100 g Manteca, frío, en cubos

60 ml Agua

Harina para amasar

Mantequilla para engrasar

Cuajada de limón

70 g Manteca

1½ Limón sin tratar, Zumo y ralladura

1 Huevo

2 Yema

150 g Azúcar

1 Cuchara sopera Maicena

Precocción

300 g Legumbres secas





Claros a punto de nieve

2 Clara de huevo

1 Una pizca Sal

70 g Azúcar glas

Masa quebrada

Mezcle la harina, el azúcar, la sal y la vainilla en un bol. Añada la mantequilla y remueva con las manos para formar una mezcla desmenuzable. Vierta el agua y mezcle rápidamente para formar la masa.

Extienda la masa quebrada en una superficie de trabajo enharinada hasta que tenga un grosor de unos 5 mm. Engrase un molde con mantequilla y cúbralo con la masa. Pinche la base de la masa varias veces con un tenedor.

Refrigere durante 30 minutos.

Precocción

Precaliente la cámara de cocción a 200 °C con PizzaPlus.

Cubra el molde con papel de hornear y coloque las legumbres secas por encima.

Hornéelo una parrilla en el estante del medio durante 30 minutos.

Retire las legumbres y el papel de hornear. Deje enfriar la masa quebrada en la bandeja.

Cuajada de limón

Derrita la mantequilla en una sartén. Mezcle el resto de los ingredientes y añádalos a la mantequilla en la sartén. Llévelo todo a ebullición a fuego medio, removiendo constantemente. En cuanto la mezcla espese y se vuelva cremosa, retire la sartén del fuego y siga removiendo brevemente.

Claros a punto de nieve

Bata las claras de huevo con la sal a punto de nieve. Añada el azúcar poco a poco, batiendo hasta que la mezcla esté brillante. Vierta las claras de huevo batidas en una manga pastelera con una boquilla lisa.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 200 °C con calor superior/inferior.

Extienda la cuajada de limón sobre la base de masa quebrada y alísela. Ponga las claras de huevo batidas por encima.

Hornee la tarta en una parrilla en el estante del medio durante 10 minutos.

Deje enfriar la tarta de limón.



Pasos de cocción

PizzaPlus (200 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

PizzaPlus 200 °C durante 30 Min.

Extraiga los alimentos. Prepare el plato.

Calor superior/inferior (200 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Calor superior/inferior 200 °C durante 10 Min.

Accesorios

Bandeja redonda de 26 cm de diámetro

Parrilla

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

