



Lemon Pie

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 50 Min.
Tempo di riposo 30 Min.
Tempo di cottura 40 Min.
Pezzo 8
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con meringa

Pasta frolla

200 g di farina bianca
3 CM di zucchero
½ CT di sale
¼ CT di polpa di vaniglia
100 g di burro, freddo, a cubetti
60 ml di acqua
farina per stendere
burro per ungere

Lemon curd

70 g di burro
1½ limone non trattato, succo e scorza grattugiata
1 uovo
2 tuorlo d'uovo
150 g di zucchero
1 CM di amido di mais

Cottura pasta frolla

300 g di legumi secchi





Albumi montati a neve

2 albume

1 pizzico di sale

70 g di zucchero a velo

Pasta frolla

In una ciotola mescolare farina, zucchero, sale e vaniglia. Aggiungere il burro e lavorare con le mani fino a ottenere un composto friabile. Aggiungere l'acqua e incorporarla rapidamente nell'impasto.

Stendere la pasta frolla su un piano di lavoro infarinato fino a ottenere una forma circolare spessa circa 5 mm. Ungere la teglia con il burro e rivestirla con la pasta. Bucherellare la base in più punti con una forchetta.

Riporre in frigorifero per 30 minuti.

Cottura pasta frolla

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con PizzaPlus.

Coprire la base con la carta da forno e i legumi.

Cuocere su una griglia nell'appoggio centrale per 30 minuti.

Rimuovere i legumi e la carta da forno. Lasciar raffreddare la pasta frolla nella teglia.

Lemon curd

Sciogliere il burro in una pentola. Mescolare il resto degli ingredienti e aggiungerli al burro. Portare ad ebollizione a fuoco medio mescolando continuamente. Togliere la pentola dal fuoco non appena il composto si addensa e diventa cremoso, quindi continuare a mescolare brevemente.

Albumi montati a neve

Montare a neve soda gli albumi con il sale. Aggiungere gradualmente lo zucchero continuando a lavorare fino a quando il composto non assumerà una colorazione lucida. Versare il composto in un sac à poche con beccuccio liscio.

Cuocere in forno

Preriscaldare la camera di cottura a 200 °C con calore sopra e sotto.

Stendere e livellare il Lemon curd sulla base di pasta frolla. Coprire con gli albumi montati a neve.

Cuocere il dolce su una griglia nell'appoggio centrale per 10 minuti.

Lasciar raffreddare il dolce.





Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con PizzaPlus

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

PizzaPlus 200 °C per 30 Min.

Prelevare l'alimento. Preparare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Calore sopra/sotto 200 °C per 10 Min.

Accessori

Teglia rotonda ø26 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022