

TARTE DE LIMÃO MERENGADA COM FRAMBOESAS FRESCAS



INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA CIRCULAR
- 6 OVOS
- 2 LATAS DE LEITE CONDENSADO
- 2 LIMÕES
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR MOIDO (ICINGSUGAR)
- 2 EMBALAGENS DE FRAMBOESAS FRESCAS
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Separar as gemas das claras.

2. Raspar os 2 limões e fazer sumo de limão e reservar.

3. Colocar o acessório batedor sem a tampa de vapor.

4. Colocar as claras e uma pitada de sal e seleccionar a velocidade 7, durante 8 minutos.

5. Ao minuto 4 adicionar 2 colheres de açúcar moído e umas gotas de limão.

6. Terminado o tempo retirar o merengue para um tabuleiro forrado com papel absorvente para que perca a restante água das claras.

7. Ligar\ acender o forno a 180 graus.

8. Colocar numa tarteira de fundo amovível massa folhada de compra com o papel vegetal. Pressionar bem a massa com os dedos em especial nos bordos. Com um garfo perfurar toda a massa para que não fique com muito volume.

9. Limpar bem o acessório misturador e a taça, secando restos de água.

10. Colocar o leite condensado e as gemas.

11. Programar 6 minutos na velocidade 6.

12. Ao minuto 3 juntar o sumo e as raspas de limão.

13. Colocar na tarteira e colocar no forno por 15 a 20 minutos.

14. Ir verificando se a massa fica dourada e o creme cozido.

15. Retirar a tarteira do forno e distribuir uniformemente as framboesas, depois com uma Colher colocar as claras cobrindo toda a superfície da tarte. Alisar com um espátula.

16. Com um garfo ou outro utensílio fazer uns riscos nas claras.

17. Ligar o forno no grill colocar a tarte até alourar, sensivelmente 5 minutos.

18. Deixar a repousar até arrefecer, colocar no frigorífico até servir.
