

# CROSTATA LEMON CURD

---





## **INGREDIENTI**

(Per stampo rett 31x22 cm)

### **PER LA FROLLA**

- 4 g di lievito
- 375 g di farina 00
- 187 g di burro
- 187 g di zucchero
- 3 g di sale
- 90 g di uovo
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 3 g di vaniglia

### **PER LA CREMA AL LIMONE**

- 220 g di zucchero
- 30 g di fecola
- 2 tuorli
- 3 uova intere
- 100 g di succo di limone
- 130 g di burro
- Scorza grattugiata di 1 limone

### **PER LA MERINGA ITALIANA**

- 100 g di albumi
- 80 g di acqua
- 250 g di zucchero

### **PER DECORARE**

- Fiori edibili
- Crumble di Zenzerotti bio Matt



## **PREPARAZIONE**

### **PER LA FROLLA**

Montare i tuorli con lo zucchero, la scorza del limone, i semi o l'essenza di vaniglia e il sale. Setacciare la farina con il lievito, tagliare il burro da frigo a pezzetti piccoli e unire al composto di uova. Lavorare velocemente l'impasto, creare un blocco liscio, impellicciare e far riposare in frigo almeno 1 ora. Stendere la frolla a circa 1\2 cm e riempire lo stampo rettangolare (già imburato) come una normalissima crostata.

Adagiare un foglio di carta da forno e riempire di sale grosso o riso in modo che la base non cresca troppo.

Infornare per 15' a 175 gradi, poi rimuovere la carta con il sale\riso e cuocere a 180 gradi per 9' con la porta del forno leggermente aperta.

Fare raffreddare

### **PER LA CREMA AL LIMONE**

Mettere a bagnomaria tutti gli ingredienti tranne il burro, portare a circa 82 gradi, rassodare a piacere, e mantecare con il burro freddo unito in 3 volte. Far raffreddare.

### **PER LA MERINGA**

Unire acqua e zucchero in un pentolino e portare a 110 gradi.

Iniziare a montare gli albumi e lasciare che lo sciroppo arrivi a 121 gradi.

Quando avrà raggiunto la temperatura, versarlo a filo negli albumi in planetaria continuando a montare.

## **IMPIATTAMENTO**

Prendere la frolla fredda, riempire con ciuffi di crema al limone e ciuffi di meringa. Bruciare leggermente SOLO i ciuffi di meringa con un cannello da pasticciere, decorare con fiori edibili e spargere il crumble.