

TARTALETA LEMON CURD CON MERENGUE DORADO



Ingredientes Menù

70 g Lemon Curd (Crema de limón) - L20X

Ingredientes

200 g Harina (para la pastaflora)

80 g Mantequilla (para la pastaflora)

100 g Azúcar (para la pastaflora)

1 Huevo (para la pastaflora)

Sal (para la pastaflora)

30 g Merengue

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

PARA 5 TARTALETAS

Amasar la pastaflora mezclando los ingredientes indicados para la preparación. Dejar reposar la pastaflora en el frigorífico durante al menos 1 hora.

Forrar moldes de 10 cm de diámetro con la pastaflora y hornear a 180° durante 15 minutos.

Cuando estén listos, dejarlos enfriar, rellenarlos con el Lemon Curd y añadir unos copetes de merengue. Caramelizar el merengue con un quemador y servir.