

Tartaletas de limón sublime con moras al Limoncello

Raciones para 24 tartaletas **MEDIA**

Prep 1 hora (más 2h y 1/2 para refrigerar y 30 min para congelar) minutos

Cocción 30 minutos minutos

Estas tartaletas individuales de limón Meyer contienen cuatro capas de distintos sabores de limón, desde la pasta brisa al tomillo limonero hasta el beso de merengue al limón. La pasta brisa y la crema de limón pueden hacerse el día antes.

Ingredientes

Pasta brisa:

250 g de harina

100 g de azúcar granulado

1 cucharada(s) sopera(s) de hojas frescas de tomillo limonero

1 cucharadita(s) de ralladura de piel de limón Meyer

170 g de mantequilla frita, cortada en trozos

1 yema de huevo

1/2 cucharada(s) sopera(s) de licor Limoncello frío

Crema de limón Meyer:

9 yemas de huevo

2/3 vaso de zumo de limón Meyer fresco

1/4 vaso de licor Limoncello

200 g de azúcar

170 g de mantequilla fría, cortada en trozos de tamaño cuchara

Moras al Limoncello:

300 g de moras

2 cucharada(s) sopera(s) de azúcar glas Vahiné

2 cucharada(s) sopera(s) de licor Limoncello

1 cucharadita(s) de hojas frescas de tomillo limonero

1 cucharadita(s) de ralladura de piel de limón Meyer

Besos de merengue de limón:

3 claras de huevo

65 g de azúcar

1/2 cucharadita(s) Ducros Bicarbonato Sódico

1/4 cucharadita(s) de Aroma de limón Vahiné



Preparación

PASO 1

Para la pasta brisa introduzca la harina el azúcar granulado el tomillo limonero y la ralladura de limón en el robot de cocina. Presione el botón para mezclar. Añada la mantequilla; vuelva a remover hasta que la mezcla quede como migas gruesas. Añada la yema de huevo; vuelva a amasar hasta que la mezcla empiece a formar una pelota. Si es necesario añada de 1 a 2 cucharadas (de 15 a 30 ml) de licor Limoncello. Divida la masa en dos. Envuelva cada mitad en papel de plástico presionando hasta darle forma de disco. Póngalas en el frigorífico durante al menos 1 hora.

PASO 2

Corte cada disco en 12 piezas iguales. Sobre una superficie ligeramente enharinada convierta cada pieza en un rollo de 0.3 cm de grosor. Presione las piezas en moldes de tartaleta con vasos de 5 cm de diámetro. Corte el exceso que sobresalga por arriba. Cree un total de 24 bases de tartaleta. Póngalas en el frigorífico durante 30 minutos.

PASO 3

Coloque los moldes en una plancha grande de horno. Introdúzcalos en un horno precalentado a 180 °C entre 17 y 20 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Deje enfriar los moldes con las bases para tartaletas en una rejilla. Con un palillo extraiga las bases de los moldes. (Esto puede hacerse el día antes. Coloque las bases de las tartaletas sobre una plancha de horno. Cúbralas con papel de plástico. Guárdelas a temperatura ambiente.)

PASO 4

Para la crema de limón Meyer en un cazo grande de fondo grueso remueva con un batidor las yemas de huevo el zumo de limón Meyer el Limoncello y el azúcar granulado hasta que esté todo bien mezclado. Sin dejar de remover cuézalo a fuego medio durante 8 o 10 minutos o hasta que la crema se espese y cubra la parte posterior de una cuchara. Retírela del fuego. Vaya incorporando los trozos de mantequilla uno a uno sin dejar de remover. Vierta la crema a un bol grande. Cúbalo con film de plástico presionándolo directamente sobre la superficie de la crema para evitar que se forme una capa dura. Póngala en el frigorífico durante al menos una hora o toda la noche hasta que esté asentada y fría.

PASO 5

Para las moras remueva todos los ingredientes en un bol mediano hasta que estén bien mezclados. Conserve la mezcla en el frigorífico hasta que esté lista para servir. Agregue 2 cucharadas (30 ml) de

crema de limón en cada base de tartaleta. Reserve.

PASO 6

Para los besos de merengue de limón bata las claras de los huevos en un bol mediano con la batidora a máxima potencia hasta que queden espumosas. Mezcle el azúcar y el bicarbonato en un bol pequeño. Vaya añadiendo poco a poco la mezcla del azúcar y el aroma de limón a las claras batiendo hasta que estén a punto de nieve. Coloque 1 cucharada (15 ml) del merengue resultante en el centro de cada tartaleta levantando la cuchara de forma que el merengue forme una cresta. Coloque las tartaletas en una plancha grande de horno.

PASO 7

Mantenga la plancha a una distancia de entre 7 y 15 cm de una fuente de calor entre 30 segundos y 1 minuto o hasta que el merengue adquiera un ligero color dorado (asegúrese de que no se quema). Ponga las tartaletas en el frigorífico durante al menos 30 minutos antes de servir. Para servir corone las tartaletas con las moras al Limoncello.