

SUGGERIMENTO: mettete le tartellette per 2 ore in frigo prima di servirle.

Mini lemon merinngue pies con limone-meringa

Per 20 tartellette:

.....
20 tartellette Pidy „Sablée“,
art. 89047054
4 cucchiari di amido
250 g zucchero
4 limoni biologici, succo e polpa
2 arance, succo
170 g burro, a pezzi
6 tuorli d'uovo
2 uova intere
Per la meringa:
8 albumi
100 g zucchero

- ❶ per la meringa: montare a neve l'albume con lo zucchero e metterlo da parte.
- ❷ Mettere in una pentola l'amido ed il limone grattugiato. Filtrare il succo del limone e delle arance. Aggiungere 650 ml d'acqua e mettere il liquido in pentola.
- ❸ Portare ad ebollizione mescolando ed aggiungere il burro. Aggiungere le uova ed i tuorli restanti. Scaldare di nuovo il composto mescolando, fino a farlo addensare.
- ❹ Porlo ancora caldo nelle tartellette e rifinire con la meringa. Mettere in forno a 170 °C per 10-15 minuti, finchè la meringa non diventa leggermente marrone.