



BY CHEF
FREDY
GUERREIRO



RECEITA

TARTE DE LIMÃO

PARA 6 PESSOAS

Lemon curd

230 g sumo de limão
230 g açúcar
160 g gema de ovo
3 ovos
160 g manteiga
raspa de 5 limões

1. Num tacho aquecer o sumo de limão, raspas e açúcar e ferver durante 8 minutos.
2. Numa tigela bater as gemas e ovos.
3. Temperar as gemas com a calda.
4. Misturar e cozer até aos 80°C mexendo sempre.
5. Deixar arrefecer até aos 50°C.
6. Juntar a manteiga e emulsionar.
7. Reservar no frio.

Merengue

300 g açúcar
50 g água
100 g clara de ovo
raspa de 1 lima

1. Aquecer a água com o açúcar até atingir 117°C.
2. Numa batedeira, bater as claras em castelo.
3. Verter a calda quente em fio, nas claras.
4. Bater até arrefecer.
5. Juntar a raspa de lima e envolver.

Crumble

500 g açúcar
250 g manteiga com sal
250 g farinha
250 g farinha de amêndoa
pitada canela

1. Cortar amanteiga fria em cubos, colocar no congelador.
2. Juntar os ingredientes secos e triturar, até ficar areado.
3. Espalhar num tabuleiro numa camada fina e cozer a 170°C até ficar dourado.
4. Envolver várias vezes com uma espátula durante a cozedura.

Finalização

Barrar o merengue no prato e queimar rapidamente com um maçarico. Colocar a mesma quantidade de lemon curd e cobrir com crumble. Raspar a casca de uma lima por cima do conjunto.

