

Lemon Meringue Pie (American)

“Dove l’aspro e il dolce si sposano.”

E si! oggi mi sono dilettrato in una delle più conosciute e adorate torte americane, la Lemon Meringue Cake. Le caratteristiche di questa torta sono in primis i limoni, e quindi la crema al limone a base d’acqua (chiamata anche curd, almeno questa è la versione che preferisco poiché dona leggerezza e un colore più accentuato), la pasta frolla come base e infine la spumosa meringa. Per fare questa torta servono tre fasi di lavorazione. E’ un dolce davvero delizioso e da servire freddo ad ogni occasione.

Ingredienti:

Per la pasta frolla

- 230 grammi di farina 00
- 70 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 140 grammi di burro
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un leggero pizzico di sale

Per la curd al limone:

- 300 ml di acqua
- 50 grammi di Maizena (amido di mais)
- 150 grammi di zucchero semolato
- 40 grammi di burro
- 3 tuorli
- 1 limone lavato (succo + scorza grattugiata)

Per la soft-meringa:

- 125 grammi di zucchero
- 3 albumi (ricavati da quelli avanzati dalla curd al limone)
- una bustina di cremor tartaro

- 1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

1. Per prima cosa preparate la curd al limone cosicchè sarà fredda e pronta per essere spalmata all'interno della torta. Consiglio di prepararla un giorno prima. Anche la frolla, cotta ed asciutta.

In un pentolino spumate i tuorli con lo zucchero, aggiungeteci ora il succo del limone e la scorza. Continuate a mescolare bene con le fruste. Ora inserite l'amido di mais ed amalgamate perfettamente. Aggiungete infine l'acqua. Portate il pentolino su fuoco medio e continuate a mescolare fino a quando il composto non si sarà addensato. Appena inizia ad addensarsi inserite il burro e continuate la cottura. Raggiunta la consistenza "ferma" della crema spegnete e lasciatela raffreddare completamente. Consiglio di prepararla anche un giorno prima e posta in frigorifero.

Ora iniziate a preparare la frolla.

In una ciotola versate la farina, la fecola, lo zucchero, il sale e mischiate bene. Aggiungeteci il burro ammorbidito e l'uovo intero + un tuorlo. Impastate per bene amalgamando tutti gli ingredienti. Formate una palla e ponetela in frigorifero a riposare per circa mezz'ora o un'ora avvolta nella pellicola trasparente. Riprendete la frolla dal frigo e stendetela dentro uno stampo per crostata con il bordo alto e del diametro di 22 cm. Dovrete formare anche il bordino. Bucherellate la pasta con una forchetta e infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. Controllate la cottura. Se avete paura che si formino delle bolle durante la "cottura in bianco" potete utilizzare dei fagioli oppure del riso come peso. Ricordate solo di utilizzare un foglio di carta forno prima di versarci il riso o i fagioli.

Il giorno seguente preparate la meringa.

Io personalmente preferisco utilizzare la modalità a caldo e cioè portando l'albume ad una temperatura di 60°. In questo modo ottengo un prodotto pastorizzato e quindi più sicuro per la salute. Inoltre questo procedimento mi consente di ottenere una meringa fantastica, compatta e ben strutturata.

In una planetaria versate gli albumi. Aggiungeteci lo zucchero e il cucchiaino di succo di limone. Riscaldete a bagnomaria avendo cura che la temperatura non superi mai i 60°. Quando lo zucchero si sarà sciolto bene nell'albume e la temperatura ha raggiunto i 58-60°, togliete dal bagnomaria e lasciate intiepidire fino alla temperatura di 38°.

Ora potete montare il composto a velocità alta aggiungendoci il cremor tartaro.



Riprendete la crostata già cotta in precedenza e spalmateci la curd al limone fredda da frigo.



Ora spalmateci sopra la meringa e con un cucchiaino create l'effetto ondulato cercando di espanderla fino a toccare il bordo della crostata per chiudere bene (la curd al limone non si deve vedere lungo il bordo torta).

Portate il forno a 180° C in modalità ventilato oppure se sprovvisti portando la manovella del forno sull'icona che vi segna la resistenza superiore del forno (tipo grill). Appena a temperatura rimettete la crostata con la meringa nella parte alta del forno e lasciate cuocere per 5-10 minuti in modo tale da colorarne le punte (attenzione a non esagerare con la cottura).



Eccovi un'altra variante carina a ciuffetti:



Ultimata la cottura, lasciatela raffreddare completamente. Una volta raffreddata ponetela in frigorifero per circa 2 ore prima di servirla.

...

Old saying: "When life gives you lemons makes lemonade"
(*Bisogna fare del proprio meglio con quello che ci offre la vita*)

Charles