LİMON TARTI (MERENGLİ)

22,5 cm'lik 1 hamur kasesi (soğutulmuş)
Harcı:
2 limonun kabuğu (rendelenmiş)
2 limonun suyu
1+1/4 su bardağı su
60 gr (14 su bardağı) toz şeker
3 çorba kaşığı nişasta (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
4 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
Merengi:
4 yumurtanın akı
175 gr (3/4 su bardağı) + 1 çorba kaşığı toz şeker

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.
Harcı yapmak için limon suyu, limon kabuğu rendesi, su ve şekeri orta boy bir tencereye koyunuz.
Tencereyi orta ateşe oturtup, karışımı sık sık karıştırarak, şeker eriyene kadar pişiriniz. Eritilmiş nişastayı katıp, sık sık karıştırarak 5 dakika daha, karışım koyulaşana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip, karışım ılındıktan sonra yumurta sarılarını içine katarak iyice çırpınız.
Limon ve yumurta sarılı karışımı hamur kasesinin içine boşaltıp, bıçağın tersiyle düzeltiniz. Fırına sürüp 5 dakika, harcı tutana kadar pişiriniz.
Merengi yapmak için orta boy bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla yumurta aklarını kar haline getiriniz. Yavaş yavaş şekeri katıp sert kuleler olana kadar çırpınız.
Tartı fırından çıkarıp, hazırladığınız merengi tartın üstünü iyice kaplayacak biçimde döşeyiniz.
Tartı fırının orta katında 20-25 dakika, mereng tutup üstü nar gibi olana kadar pişiriniz. Tartı fırından çıkarıp, hemen yada ılıttıktan sonra servis ediniz.

Not: İyi bir merengli limon tartının püf noktası, içinin hafif ekşimsi, üstününse tam tersine tatlı olmasıdır (hu yüzden içinin fazla tatlı yapılmaması gerekir). Verilen şeker miktarı, orta boy sulu limonlar içindir.

© lezzetler.com tarif no:62569 • adı:LİMON TARTI (Merengli) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:02.05.2024 - 17:21