

Tarta de limón al horno (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g de harina T55
- 50g de fécula de patata
- 90g de azúcar glas
- 1g de polvo de vainilla o 1 vaina de vainilla rallada
- 30g de polvo de almendra
- 1g de sal fina
- 95g de mantequilla suave
- 50g de huevo entero (aproximadamente 1 huevo)
- 200g de azúcar granulada (yo puse 175)
- 300g de huevos enteros (aproximadamente 6 huevos)
- 160g de jugo de limón amarillo
- 160g de crema espesa al 35% de materia grasa

Préparation

1. He encontrado esta receta en el sitio de la Academia del Sabor, una tarta de limón pero nada clásica.
2. Esta se compone de un relleno que se cocina al horno, y que da una tarta gruesa como un flan, con una textura bien cremosa y de limón y una base bien crujiente.
3. Se los explico a continuación, no seguí la receta de masa dulce, creo que pueden hacer este pastel con la masa de su elección siempre que la precocinen.
4. T de fécula de patata de azúcar glas de polvo de vainilla o 1 vaina de vainilla rallada de polvo de almendra de sal fina de mantequilla suave de huevo entero (aproximadamente 1 huevo) No hice esta masa, utilicé un pequeño resto de masa dulce de avellana (que combina muy bien con el limón) para esta tarta.
5. No tenía mucho, así que simplemente hice un círculo de masa que puse en el fondo de mi molde (como para un cheesecake) y que precociné durante unos veinte minutos.
6. Sin embargo, les doy la receta original y el procedimiento aquí : Crema la mantequilla con el azúcar glas y la vainilla.
7. Agrega la sal y el polvo de almendra.
8. Incorpora el huevo, y luego finalmente la harina y la fécula de patata.
9. Reserva la masa en el refrigerador durante al menos 30 minutos, luego estírala y forra un molde de 18cm de diámetro y 4 a 5cm de altura.
10. Pon el molde en el congelador durante un mínimo de 20 minutos.
11. Luego, precalienta el horno a 180°C, coloca papel de aluminio en el fondo de la tarta, cubre con arroz (o guisantes secos, bolitas de cerámica...) y hornea durante 20 minutos.
12. Retira el arroz y el papel de aluminio, y hornea nuevamente a 130°C hasta que la masa esté seca y bien dorada.
13. La cáscara de imones amarillos de azúcar granulada (yo puse 175) de huevos enteros (aproximadamente 6 huevos) de jugo de limón amarillo de crema espesa al 35% de materia grasa Mezcla el azúcar con las cáscaras de limón (puedes hacerlo con anticipación, tu tarta será aún más aromática).
14. Agrega los huevos, bate bien, luego incorpora el jugo de limón.
15. Toma un poco de esta mezcla y mézclalo con la crema espesa para aligerarla.
16. Luego, vuelve a verter en la mezcla principal y revuelve hasta obtener una crema homogénea.
17. Vierte en el fondo de tarta cocido, desespuma la superficie para retirar las burbujas grandes.

18. Hornea nuevamente a 130°C durante 40 a 45 minutos.
19. Deja enfriar totalmente antes de desmoldar.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com