

Torta de limão assada (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g de farinha T55
- 50g de fécula de batata
- 90g de açúcar de confeitiro
- 1g de pó de baunilha ou 1 fava de baunilha raspada
- 30g de farinha de amêndoa
- 1g de sal fino
- 95g de manteiga sem sal
- 50g de ovo inteiro (cerca de 1 ovo)
- 200g de açúcar granulado (eu coloquei 175)
- 300g de ovos inteiros (cerca de 6 ovos)
- 160g de suco de limão amarelo
- 160g de creme de leite espesso com 35% de gordura

Préparation

1. Eu encontrei esta receita no site da Academia do Sabor, uma torta de limão, mas nada clássica.
2. Esta é composta por uma mistura que assa no forno e que resulta em uma torta espessa como um pudim, com uma textura bem cremosa e de limão, e uma massa bem crocante.
3. Eu explico abaixo, não segui a receita da massa doce, acho que você pode fazer este bolo com a massa de sua escolha, desde que a pré-asse.
4. Para esta torta de limão, não há merengue, mas é preciso mais paciência, pois assim como para um pudim, é necessário que esfrie totalmente.
5. T de fécula de batata de açúcar de confeitiro de pó de baunilha ou 1 fava de baunilha raspada de farinha de amêndoa de sal fino de manteiga sem sal de ovo inteiro (cerca de 1 ovo)Eu não fiz esta massa, usei um pequeno resto de massa doce de avelã (que combina muito bem com o limão) para esta torta.
6. Eu não tinha muito, então fiz simplesmente um círculo de massa que coloquei no fundo do meu aro (como para um cheesecake) e que pré-assei por cerca de vinte minutos.
7. Mesmo assim, dou a receita original e o modo de preparo aqui: Creme a manteiga com o açúcar de confeitiro e a baunilha.
8. Adicione o sal e a farinha de amêndoa.
9. Incorpore o ovo e, por fim, a farinha e a fécula de batata.
10. Reserve a massa na geladeira por pelo menos 30 minutos, depois abra-a e forre um aro de 18cm de diâmetro e 4 a 5cm de altura.
11. Coloque o aro no congelador por no mínimo 20 minutos.
12. Em seguida, pré-aqueça o forno a 180°C, coloque papel alumínio no fundo da torta, cubra com arroz (ou ervilhas secas, bolinhas de cerâmica).
13.) e asse por 20 minutos.
14. Retire o arroz e o papel alumínio e asse novamente a 130°C até que a massa esteja seca e bem dourada.
15. A casca de imões amarelos de açúcar granulado (eu coloquei 175) de ovos inteiros (cerca de 6 ovos) de suco de limão amarelo de creme de leite espesso com 35% de gorduraMisture o açúcar com as raspas de limão (você pode fazer isso com antecedência, sua torta ficará ainda mais aromática).
16. Adicione os ovos, bata bem e, em seguida, incorpore o suco de limão.
17. Retire um pouco dessa mistura e misture com o creme de leite espesso para afinar.

18. Em seguida, devolva ao misturador principal e mexa até obter um creme homogêneo.
19. Despeje no fundo da torta assada, retire as bolhas grandes da superfície.
20. Asse novamente a 130°C por 40 a 45 minutos.
21. Deixe esfriar totalmente antes de desenformar.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com