

Pastís de llimona

El Perú

Claudia Felipa Ibargüén

Ingredients

Per a la base:

2 tasses de galetes mòltes (de vainilla, tipus maria...)
1/2 tassa de mantega fosa sense sal

Per al farciment:

1 llauna de 400 grams de llet condensada
1/2 tassa de suc de llimona
4 rovells d'ou lleugerament batuts

Per a la merenga:

4 clares d'ou
3/4 de tassa de sucre



Preparació

Preescalfeu el forn a 180 graus. En un bol, barregeu-hi la galeta mòlta amb la mantega fosa. Aboqueu-ho al motlle del pastís i pressioneu-ho contra el fons i els costats. Coeu-ho durant 15 minuts. Retireu-ho del forn i deixeu-ho refredar.

Per a fer el farciment, barregeu la llet condensada amb el suc de llimona i els rovells. Aboqueu-ho sobre la base de galeta i torneu-ho a enfornar 15 minuts més. Retireu-ho del forn i deixeu-ho refredar.

Bateu les clares a punt de neu per a fer la merenga. Afegiu-hi gradualment el sucre i remeneu-ho vigilant que la mescla no perdi volum.

Distribuiu la merenga per sobre del pastís amb l'ajut d'una mànega pastissera per tal de fer-ho amb una forma ben decorativa. Torneu a ficar-ho al forn fins que es dauri lleugerament la merenga.