



## Lemon Pie (Τάρτα Λεμονιού)

- **Μερίδες:** 8-10 κομμάτια
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 1 ώρα
- **Χρόνος ψησίματος:** 40-45 λεπτά
- **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

### Υλικά για την βάση

- 150 γρ. βούτυρο αγελαδινό
- 150 γρ. ζάχαρη
- 2. αυγά
- 400 γρ. Φαρίν Απ
- 2 βανίλιες σκόνη

### Υλικά για την κρέμα λεμονιού

- 80 ml φρεσκοστυμμένο χυμό λεμόνι
- 3 μεγάλα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 55 γρ. βούτυρο σε κομματάκια σε θερμοκρασία δωματίου
- Ξύσμα απο ένα λεμόνι
- 1/2 κ. γλ. απόσταγμα βανίλιας

### Υλικά για την μαρέγκα

- 3 ασπράδια αυγών σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1/3 κ. γλ. κρεμόριο ή 1/2 κ. γλ. ξύδι λευκό

### Εκτέλεση

- 1) Ξεκινάμε με την ζύμη. Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη και χτυπάμε με το φτερό στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν.
- 2) Χαμηλώνουμε την ταχύτητα στη μέση και προσθέτουμε τα αυγά ένα ένα.
- 3) Κοσκινίζουμε το Φαρίν Απ με τη βανίλια και το προσθέτουμε σε μικρές ποσότητες στο κάδο, χτυπώντας σε χαμηλή ταχύτητα.



- 4) Μόλις ομογενοποιηθεί η ζύμη, τυλίγουμε σε μεμβράνη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 15 περίπου λεπτά.
- 5) Ζυμώνουμε τη ζύμη με τα χέρια μας μέχρι να στρώσει και ανοίγουμε με τη βοήθεια του πλάστη φύλλα πάχους 0,5 εκ. και διαμέτρου ίση με την ταρτιέρα μας.
- 6) Τοποθετούμε το φύλλο μέσα στην ταρτιέρα και το προσαρμόζουμε στην επιφάνειά της με τα δάχτυλά μας. Τοποθετούμε στο ψυγείο για 15 λεπτά.
- 7) Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 C (αντιστάσεις). Με τη βοήθεια ενός πιρουιού τρυπάμε τη ζύμη της τάρτας και ψήνουμε για 20 περίπου λεπτά.
- 8) Παράλληλα ετοιμάζουμε το bain-marie για την κρέμα λεμονιού. Βάζουμε λίγο νερό σε ένα κατσαρολάκι και τοποθετούμε σε μέτρια-χαμηλή φωτιά να σιγοβράσει. Δίπλα, στον πάγκο μας, έχουμε ετοιμάσει ένα άλλο άδειο μπώλ με ένα συρμάτινο σουρωτήρι απο πάνω, καθώς και μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής σε ετοιμότητα.
- 9) Σε ανοξειδωτο μπώλ ρίχνουμε τη ζάχαρη με το ξύσμα. Προσθέτουμε το χυμό και τα αυγά και ανακατεύουμε με αυγοδάρτη. Τοποθετούμε το μπώλ πάνω στο κατσαρολάκι και συνεχίζουμε την ανάδευση διαρκώς, μέχρι να αρχίσει το μείγμα να πήζει. Θα πάρει μερικά λεπτά (5'-10').
- 10) Αμέσως μόλις πήξει, αποσύρουμε το μπολ και με τη βοήθεια της σπάτουλας ρίχνουμε το μείγμα μέσα απο το σουρωτήρι στο άλλο μπώλ, πιέζοντας να περάσει όλο (και να μείνουν στο σουρωτήρι τα ξύσματα και πιθανά ίχνη ψημένου αυγού). Προσθέτουμε τη βανίλια στο «περασμένο» μείγμα μας και τα κομματάκια του μαλακού βούτυρου, ανακατεύοντας με τη σπάτουλα να ομογενοποιηθούν και να έχουμε μια λεία κίτρινη κρέμα.
- 11) Βγάζουμε τη βάση απο το φούρνο. Ρίχνουμε την κρέμα λεμονιού πάνω στη βάση μπισκότου με τη βοήθεια της σπάτουλας. Φροντίζουμε η επιφάνεια της κρέμας να είναι επίπεδη. Ξαναβάζουμε στο φούρνο και αφήνουμε για 10-12 λεπτά.



12) Εντωμεταξύ ετοιμάζουμε τη μαρέγκα. Βάζουμε τα υλικά στο μίξερ και χτυπάμε με το σύρμα διαρκώς μέχρι να γίνει μια στερεή μαράγκα που κάνει κορφές και δεν πέφτει όταν αναποδογυρίζουμε το μίξερ. Θα πάρει περίπου 10 λεπτά.

13) Βγάζουμε την τάρτα απο το φούρνο και την αφήνουμε να κρυώσει. Απλώνουμε την μαρέγκα με ένα κουτάλι σούπας καλύπτοντάς τη εντελώς και κάνοντας σχέδια με την πίσω μεριά του κουταλιού.

14) Καίμε την μαρέγκα με ένα φλόγιστρο ή τοποθετούμε την τάρτα για τελευταία φορά στο φούρνο. Ψήνουμε για μερικά λεπτά εως ότου δούμε να σκουραίνουν-ψήνονται οι κορφές της μαρέγκας.

15) Βγάζουμε απο το φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει και βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε.

**#LoveOnly,**

**Madame Ginger**