

Τάρτα με γεύση λεμονιού και καμένη μαρέγκα

Υλικά		
για τη βάση: 180 γρ. αλεύρι 60 γρ. ζάχαρη 1 λεμόνι, ξύσμα 80 γρ. βούτυρο 1 κρόκος αβγού κρύο νερό	για την κρέμα: 1 1/2 κούπα(ες) νερό 1/2 κούπα(ες) χυμός λεμονιού 200 γρ. ζάχαρη 80 γρ. κορν φλάουρ 2 λεμόνια, ξύσμα 60 γρ. βούτυρο 3 κρόκοι αβγών	για την μαρέγκα: 4 ασπράδια αβγών 120 γρ. ζάχαρη

Διαδικασία

για τη βάση: Σε ένα μπολ ρίχνω το αλεύρι καλά κοσκινισμένο, τη ζάχαρη και το ξύσμα του λεμονιού. Ανακατεύω και προσθέτω το βούτυρο. Ζυμώνω το μείγμα με τα χέρια και το τρίβω σε ψίχουλα. Προσθέτω τον κρόκο, τον οποίο έχω χτυπήσει πρόχειρα με ένα πιρούνι πριν. Τέλος, χύνω και λίγο κρύο νερό στη ζύμη και τη δουλεύω και πάλι, μέχρι να ξεκολλάει από τα χέρια μου. Εάν χρειαστεί, προσθέτω λίγο ακόμη αλεύρι. Τυλίγω τη ζύμη σε μια μεμβράνη και την αφήνω στο ψυγείο για 30' να ξεκουραστεί. Πασπαλίζω τον πάγκο της κουζίνας μου με λίγο αλεύρι, στρώνω επάνω τη ζύμη και την ανοίγω με τον πλάστη. Βουτυρώνω κι αλευρώνω ελαφρώς μια ταρτιέρα και περνάω εκεί τη ζύμη. Καλύπτω τον πάτο και τα τοιχώματα και με ένα πιρούνι ανοίγω τρυπούλες στη βάση της τάρτας μου, για να ψηθεί ομοιόμορφα. Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 15'-18'.

για την κρέμα: Σε μια κατσαρόλα χύνω το νερό με τη ζάχαρη και το ξύσμα των λεμονιών. Ανακατεύω με μια ξύλινη κουτάλα συνεχώς, μέχρι να διαλυθεί καλά η ζάχαρη. Ζεσταίνω το σιρόπι μου. Στο χυμό του λεμονιού διαλύω το κορν φλάουρ. Μόλις αφίσει, προσθέτω αρχικά τον αφρό στην κατσαρόλα και μετά ρίχνω και όλο το χυμό. Ανακατεύω, χαμηλώνω την ένταση της φωτιάς κι αφήνω να ζεσταθεί, μέχρι να πήξει η κρέμα μου. Προς το τέλος προσθέτω τους κρόκους που έχω ελαφρώς χτυπήσει με ένα πιρούνι και το βούτυρο. Ανακατεύω ζωηρά κι αποσύρω. Όταν ψηθεί η τάρτα μου και κρυώσει καλά, τη γεμίζω με την κρέμα λεμονιού!

για την μαρέγκα:

Στον κάδο του μίξερ χτυπάω τα ασπράδια τμηματικά μέχρι να δημιουργηθεί μια μαρέγκα, όχι σφιχτή όμως! Προσθέτω και τη ζάχαρη κι αφήνω και πάλι να χτυπηθούν τα υλικά μου, μέχρι αυτή τη φορά να σχηματιστεί μια σφιχτή και λεία μαρέγκα. Πάνω από τη γέμιση του λεμονιού στρώνω την μαρέγκα, στην τάρτα μου. Έχω προθερμάνει το φούρνο μου στους 180°C κι αφήνω την τάρτα στο γκριλ για μερικά λεπτά, μέχρι να πάρει ένα ψιλοκαμένο, χρυσαφί χρώμα η μαρέγκα. Την ελέγχω τακτικά, ώστε να μη μου καεί, γιατί το γκριλ είναι δυνατό.