

Lemon Pie, από τον Πέτρο Συρίγο και το petros-syrigos.com!

- Ελαφριά, αρωματική και αγαπημένη, η Lemon Pie ή «Τάρτα Λεμόνι» αποτελεί μια ιδανική πρόταση για επιδόρπιο, μετά από ένα κύριο γεύμα, ή ένα γευστικό γλυκό για κάθε στιγμή της ημέρας!
- **Χρόνος Προετοιμασίας**
- 15 Λεπτά
- **Χρόνος Μαγειρέματος**
- 35 Λεπτά
- **Επίπεδο Δυσκολίας**

[2](#)

Συστατικά

- **Υλικά για την ζύμη:**
- 200 gr. αλεύρι
- 100 gr. βούτυρο
- 20 gr. νερό
- 20 gr. ζάχαρη
- 2 gr. αλάτι
- 1 αυγό
- **Υλικά για την κρέμα:**
- 200 gr. βούτυρο σε κύβους
- 200 gr. ζάχαρη
- 3 λεμόνια (χυμό)
- 2 λεμόνια (ξύσμα)
- 4 κρόκους αυγών
- **Υλικά για τον κιγιέ (μαρέγκα):**
- 250 gr. ζάχαρη

- 65 gr. νερό
- 20 gr. γλυκόζη
- 150 gr. ασπράδια αυγών
- 65 gr. ζάχαρη

Οδηγίες

1. Για την ζύμη: Κόβουμε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και το ανακατεύουμε -με τα χέρια- με το αλεύρι, μέχρι το μείγμα να γίνει σαν «άμμος». Κάνουμε μια τρύπα στο κέντρο και ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια ωραία ζύμη. Αφήνουμε στο ψυγείο για 30'.
2. Στη συνέχεια, βάζουμε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο φύλλα λαδόκολλα και ανοίγουμε με τον πλάστη. Η χρήση λαδόκολλας βοηθάει στο άνοιγμα αλλά και στη μεταφορά της ζύμης στην ταρτιέρα.
3. Μεταφέρουμε την ζύμη στην ταρτιέρα και τρυπάμε την επιφάνεια της με ένα πιρούνι. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Τοποθετούμε πάνω στη ζύμη (πάνω από την λαδόκολλα) φασόλια για να μην φουσκώσει κατά το ψήσιμο. Ψήνουμε για 20'. Αφαιρούμε το βάρος και ψήνουμε για άλλα 15'. Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει.
4. Για την κρέμα: Βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού σε ένα μπολ και το τοποθετούμε σε μπεν-μαρί. Χτυπάμε το μείγμα μέχρι να γίνει λείο. Προσθέτουμε τους κρόκους και χτυπάμε έντονα για 10' περίπου, ώστε το μείγμα να αρχίσει να πήζει. Αφαιρούμε από τη φωτιά και μεταφέρουμε στην κρύα ταρτιέρα.
5. Για τον κιγιέ (μαρέγκα): Βάζουμε τα 250 gr. ζάχαρη, το νερό και τη γλυκόζη να βράσουν. Από τη στιγμή που θα πάρουν μια βράση, αφήνουμε για 4' στη φωτιά (στους 142,5 βαθμούς-αν έχουμε θερμομέτρο) και αποσύρουμε.
6. Χτυπάμε τα ασπράδια και, όταν αρχίσουν να ασπρίζουν, προσθέτουμε σε 2 δόσεις τη ζάχαρη. Όταν αφρατέψει το

μείγμα, ρίχνουμε με προσοχή το ζεστό σιρόπι. Φροντίζουμε ώστε το σιρόπι να έχει ροή «σαν κορδόνι», αλλά χωρίς να πέφτει πάνω στο σύρμα (το σιρόπι να πέφτει πλάγια). Χτυπάμε ώστε να ενσωματωθεί το σιρόπι και αφαιρούμε.

7. Βάζουμε το μείγμα σε ένα κορνέ με ίσια μύτη και κάνουμε σχεδιάκια με τον κιγιέ. Με ένα φλόγιστρο καίμε τις άκρες και σερβίρουμε!

▪ Έτοιμο σε : 50 Λεπτά

<http://petros-syrigos.com/recipe-items/lemon-pie/>