

Tarte merengada de nêspas



INGREDIENTES:

- 100g de mini tostas integrais
- 3 dl leite
- 2 dl nata
- 1 pau de canela
- 1 casca de limão
- 4 ovos (M)
- 140 g açúcar branco
- 1 colher sobremesa de amido de milho
- 600 g nêspas frescas, com caroço
- 60 g açúcar amarelo
- 1 limão, sumo
- 1 pitada flor de sal

COMO FAZER:

Unte uma tarteira média, de fundo amovível. Pique as tostas e espalhe-as sobre o fundo da tarteira, acamando-as.

Leve ao lume o leite, as natas, a manteiga, a casca do limão e o pão de canela e aqueça, sem deixar ferver.

À parte bata ligeiramente as gemas com 100g de açúcar e junte à mistura aquecida.

Retire a casca do limão e o pau de canela.

Verta cuidadosamente a metade da mistura sobre a base das tostas, por forma a ensopar toda a superfície. Coloque por baixo um tabuleiro de ir ao forno, pois pode largar algum líquido durante a cozedura. Leve ao forno pré-aquecido, a 180°C, cerca de 25 minutos.

À outra metade da mistura, junte uma colher de sobremesa de amido de milho (Maizena), diluída num pouco de leite frio e leve ao lume até engrossar. Reserve.

Descasque as nêspas, retire-lhe os caroços e a peles interiores. Parta-as ao meio. Num tacho, leve ao lume o açúcar amarelo, o sumo de limão e as nêspas e deixe caramelizar ligeiramente.

Quando a base da tarte estiver cozida, barre-a com o creme. Espalhe por cima as nêspas caramelizadas.

Bata as claras em castelo e junte uma pitada de flor de sal, até ficarem bem firmes.

Acrescente as restantes 40 g de açúcar e bata até desfazer o açúcar. Disponha o merengue sobre as nêspas e leve ao forno cerca de 15 minutos, ou até que comece a ficar castanho dourado e estaladiço por cima.