



Tarta de arándano con merengues

Ingredientes

Base

250g	harina
125g	mantequilla
½ cucharadita	sal
¼ taza	agua

Merengues

100g	claras
100g	azúcar
100g	azúcar glass

Relleno

2 tazas	Jugo de Arándano de Estados Unidos
6	yemas
1 cucharada	fécula de maíz
1 cucharada	harina
½ taza	Jalea de Arándano de Estados Unidos
½ taza	arándanos
7g	grenetina hidratada en ¼ taza de agua

Preparación

Ponga la mantequilla, harina y sal en el procesador de alimentos, muele hasta obtener una consistencia arenosa; integre el agua. Retire del procesador y amase ligeramente; con ayuda de un rodillo extienda la masa y forre un molde de tarta. Hornee a 180°C por 20 minutos.

Para el relleno, mezcle las yemas, fécula y harina. Caliente el jugo y cuando comience a hervir, agregue la mezcla de yemas; cueza a temperatura baja por 5 minutos sin dejar de mover; cuando haya espesado, retire del fuego e integre la jalea y arándanos. Mezcle el relleno con la grenetina y vierta en el molde. Refrigere por 1 hora.

Para los merengues, bata las claras a punto de turrón y agregue, poco a poco, primero el azúcar y después el azúcar glass. Una vez brillante la mezcla, forme los merengues en una charola con ayuda de una manga; hornee a 100°C por 1 hora. Decore la tarta con los merengues.



 3 horas