



<https://www.mepillasquisando.com>



## TARTA DE MERENGUE CON CREMA DE PISTACHOS



INGREDIENTES		
BASE DE MERENGUE	CREMA DE PISTACHOS	FRUTAS
4 Claras. 160 gr. de Azúcar. Unas gotas de Limón. 2 Cucharadas de Maicena. Una pizca de Sal.	½ L. de Leche. 6 Yemas. 120 gr. de Azúcar. 40 gr. de Maicena. 100 gr. de pasta de Pistacho.	Arándanos. Crujientes de Frambuesa

### ELABORACIÓN:

Montamos las claras con el limón hasta que estén en su punto, añadimos el azúcar y batimos hasta que quede brillante. A continuación incorporamos la maicena con movimientos envolventes, para que no baje el merengue. Con el merengue formamos un círculo sobre una bandeja de horno con un hueco en el centro, luego rellenaremos con la crema. Lo horneamos a 90° 2 horas. Una vez hecho, apagamos el horno y lo dejamos enfriar sin abrirlo. (Mejor de un día para otro). Calentamos la leche con la mitad del azúcar. Blanqueamos las yemas con el resto del azúcar y añadimos la maicena. Una vez que hierva la leche, la vertemos en las yemas y la pasta de pistacho. Ponemos nuevamente al fuego y removemos hasta que espese. Una vez hecho lo dejamos enfriar y tapamos con film. Para montar la tarta, ponemos en el merengue la crema de pistachos y decoramos con los frutos rojos y los crujientes de frambuesa.

<https://www.mepillasquisando.com>