



Lemon Bay

Ingredientes

Para la masa:

- 16 Bay Biscuit
- 125 g de manteca derretida

Para la crema:

- Jugo de 2 limones
- 1 pote de leche condensada
- 1 taza de crema de leche
- 1 sobre de gelatina sin sabor

Para el merengue:

- 4 claras
- 7 cucharadas soperas de azúcar
- Una pizca de sal



Preparación

Para la masa:

Procesar los biscuits con la manteca hasta que quede una masa homogénea.

Colocar la base en una tartera de vidrio o aro con acetato y apretar bien.

Llevar a la heladera por una hora, hasta que endurezca.

Nota: tener en cuenta que no se desmolda.

Para la crema:

Mezclar todos los ingredientes en un bowl, con batidora eléctrica o de mano, hasta que estén unidos y la gelatina esté totalmente disuelta.

Volcar sobre la masa fría y llevar a la heladera hasta que la gelatina se solidifique.

Para el merengue:

Batir las claras a nieve con la pizca de sal.

Agregar el azúcar de a poco sin dejar de batir hasta que esté firme.

Volcar el merengue sobre el pastel y formar picos con una cuchara, o bien, usar una manga para formar los copitos.

TIP: dorar los copitos con soplete.