

# Lemon meringue cheesecake

## Lemon meringue cheesecake



Vi mancavano un pò le mie cheesecake vero?  
Eccovi accontentate oggi con una divina e golossima lemon

meringue cheesecake che nasce da una variazione in veste cheesecake della lemon meringue pie una torta americana che ha la frolla come base e la crema al limone all'interno con copertura di meringa. La cheesecake che vi presento io invece è decisamente più rapida infatti la sua base è quella classica di biscotti come da cheesecake mentre la crema l'ho realizzata semplicemente unendo i tuorli al latte condensato e un generosa dose di succo di limone a contrastare la dolcezza del latte; il tutto viene poi ricoperto con la meringa che dona ancora più golosità a tutto l'insieme!!!

Vi ha conquistate?Io l'ho appena assaggiata ma è bastato per capire quanto fosse divina!!!

### **NOTA**

Ragazze venerdì sono stata dal nutrizionista(certo parlare di dieta con questa cheesecake è un pò un controsenso lo so:D) ma udite udite ho perso 4 kg in 3 settimane con meno 4 cm sui fianchi e meno 6 cm nel punto vita...sono strasoddisfatta e la dieta anche se è dura

alla fine quando hai dei risultati ne vale la pena quindi meno 6 alla meta!!!



## **Lemon meringue cheesecake**

**Per uno stampo da 18 cm**

### **Ingredienti per la base**

200 g di Biscotti Digestive

80 g di Burro ([Occelli](#))

### **Per la crema**

60 ml di succo di limone

170 ml di latte condensato([Nestlè](#))

2 tuorli

**Per la copertura**

2 albumi

50 g di zucchero semolato



Per preparare la lemon meringue cheesecake iniziate ponendo i biscotti in un mixer e frullandoli finemente con le sue lame, poi trasferiteli in

una ciotola e unite il burro fuso , quindi amalgamate bene gli ingredienti. Foderate, con il composto, i bordi e il fondo di una tortiera. Aiutatevi, per compiere questa operazione, pressando con le mani o con il dorso di un cucchiaio. Mettete lo stampo in forno a 180° per circa 10 minuti, poi estraetelo e lasciate raffreddare completamente su di una gratella.

Nel frattempo preparate la crema per il ripieno versando i tuorli in una ciotola e sbattendo per 5 minuti fino a che non diventino gonfi, chiari e spumosi; a questo punto aggiungete il latte condensato e sbattete per altri 5-10 minuti, poi aggiungete il succo di limone e sbattete per altri 5 minuti quindi mettete da parte. Iniziate a questo punto a preparare la meringa sbattendo gli albumi con il frullino e unendo in due volte lo zucchero. Quando è ben montata e soda inseritela in una sac a poche. Versate la crema ottenuta all'interno della tortiera foderata con il composto di biscotti sbriciolati e realizzate con la sac a poche

dei ciuffi di meringa sulla crema quindi infornate a 180° per 15 minuti.

Riponete in frigo fino al momento di servirla.