Тарт со лимон

Фичо ќе подготви еден од неговите омилени рецепти, совршен Тарт со лимон крем.

Вид на оброк: **Десерт**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **8 лица**
Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 110 грама путер
- 250 грама брашно
- 2 лажици шеќер
- Прстофат сол
- 1 јајце

За КРЕМ ќе ви треба:

- 5 јајца
- 1 жолчка
- 1 лимон
- 200 грама шеќер
- 2 лажички екстракт од ванила
- 1 шолја (240 мл) павлака

Ќе ви треба и:

- Леќа, ориз или грав за печење на тестото.

Чекор 1

Сите состојки за тестото мора да бидат ладни. Путерот ќе го измешате со брашното, работите во голем сад и најбитно, работите со раце! Додавате прстофат сол и 2 лажици шеќер.

Откако ќе почне да се спојува додавате 1 јајце со средна големина и 2 лажици вода (вода додавате само во случај ако ви е пресувo тестото).

Замесете тесто, свиткајте го во пластична фолија и ставете го во фрижидер да се стегне - околу 30 минути во обичен, или 15 минути во замрзнувач.

Чекор 2

Тестото го расукувате тенко.

Го покривате калапот и сегде добро го распоредувате тестото. Ова тесто е лесно за работа, па и да ви се скине негде можете да го залепите со прсти. Избоцкајте го со виљушка на неколку места. Потоа покријте го со хартија за печење и наполнете го со зрна леќа.

Печете во рерна на 200 степени 15 минути.

Чекор 3
Додека се пече го спремате кремот, матите 5 јајца и 1 жолчка, им додавате сок од 1 лимон (сокот од лимон ќе го пробате, доколку е поблаг ќе ставите сок од 2 лимони). Додавате 200 грама шеќер, малку екстракт од ванила и една шолја крем павлака.

Чекор 4
Тестото е готово, ја тргате хартијата со леќата и полните со крем. Потоа го враќате во рерна на 120 степени, 30 минути.

Совет
Тартот од лимон е предвиден да се сервира ладен, па доколку го оставите да се излади пред сечење ќе добиете поинтензивен вкус и подобра структура на кремот.

Користени производи:

Тава за Тарт

Статичен миксер

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk