



## 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 пресуво 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



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)