

Tarta cytrynowa



 4 porcje  3 godziny 25 minut

Składniki

- 120 g masła, zimnego, pokrojonego w kostki
- 175 g mąki
- 50 g cukru pudru, plus nadmiar do posypania
- 3 żółtka ze średnich jaj
- Nadzienie
- 130 ml soku z cytryny
- 200 g cukru pudru
- 200 g masła, pokrojonego w kostki
- starta skórka z 5 cytryn
- 4 średnie jaja
- 6 żółtek ze średnich jaj

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

W kielichu do gotowania umieść 120 g masła, 175 g mąki i 50 g cukru pudru.

3

Zmiksuj.

4

Dodaj 2 żółtka.

5

Wymieszaj.

-
- 6** Rozwałkuj i zbierz masę w spłaszczoną kulę, następnie zawiń w folię spożywczą i schładzaj w lodówce przez 1 godzinę.
-
- 7** Schłodzone ciasto rozwałkuj między dwoma kawałkami folii lub przełóż do formy do tarty (Ø 22 cm). Nakłuj spód widelcem i odstaw do lodówki na 30 minut. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 190°C i wyczyść kielich do gotowania.
-
- 8** Włóż ciasto do piekarnika i piecz przez 15-20 minut (190°C) do uzyskania złotego koloru. W razie konieczności pozostaw dłużej w piekarniku. Odstaw na kratkę i posmaruj całość pozostałym ubitym żółtkiem.
-
- 9** W kielichu do gotowania umieść 130 ml soku z cytryny, 200 g cukru pudru, 200 g masła i skórkę z cytryny.
-
- 10** Podgrzej.
-
- 11** Dodaj 4 jajka i 6 żółtek.
-
- 12** Podgrzej.
-
- 13** Wlej na przygotowane ciasto. Odstaw do lodówki do schłodzenia na co najmniej 2 godziny.
-
- 14** Wyjmij z formy, posyp cukrem pudrem i gotowe do podania! Smacznego!