

Tarta cytrynowa

2 porcje 2 godziny 15 minut

Składniki

- Kruche ciasto:
- 200 g mąki
- 50 g cukru
- 1 jajko, lekko roztrzepane
- 120 g masła w temperaturze pokojowej
- 1/2 łyżeczki soli

- Krem:
- 2 jajka, lekko roztrzepane
- 90 g cukru pudru
- 60 ml soku z cytryny
- 120 g miękkiego masła
- 1/2 łyżeczki skórki z cytryny

Przygotowanie

1. Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.
2. Przesiej 200 g mąki, dodaj 50 g cukru, 1 jajko, 120 g masła oraz 1/2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Zagniataj.
4. Wyjmij ciasto. Uformuj kulkę, owiń folią spożywczą i umieść w lodówce na 30 minut.
5. Wyjmij ciasto z lodówki. Rozwałkuj ciasto, a następnie rozłóż je na blaszce do tarty, wcześniej wysmarowanej masłem. Ponakłuwaj widelcem ciasto.

6 Rozgrzej piekarnik do 175. Piecz przez około 15 minut.

7 Wyczyść kielich do gotowania. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

8 Umieść 2 jajka, 90 g cukru pudru, 60 ml soku z cytryny, 120 g masła oraz 1/2 łyżeczki skórki z cytryny. Zamknij pokrywę kielicha.

9 Duś.

10 Wylej krem na upieczony spód, a następnie wstaw do lodówki na 1 godzinę.

11 Gotowe do podania! Smacznego!