

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

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

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

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

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.

Duś.

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

Gotowe do podania! Smacznego!