LİMONLU TART

125 gr margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1,5 su bardağı toz badem
50 gram tozşeker
2 su bardağı krema
10 adet yumurta
1/2 rendelenmiş limon kabuğu
3 çorba kaşığı limon suyu
1 su bardağı+ 3 çorba kaşığı toz şeker
1 paket Vanilin

Tart hamuru için tüm malzemeyi derin bir kaba alıp elinizle yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin.
İç malzemesi için kremayı, yumurtayı, limon suyunu, limon kabuğu rendesini, tozşekeri ve Vanilyayı bir tencereye alıp devamlı karıştırarak kaynatın.
Hamuru merdaneyle unlanmış bir zeminde açın. Yağlanmış tart kalıbına yerleştirip çatalla birkaç yerini delin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 8 dakika kadar pişirin.
Kalıbı fırından çıkartıp limonlu iç malzemesini tartın içine yayın.
25 dakika daha sıcak fırında pişirin.
Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 21.04.2021

© lezzetler.com tarif no:126017 • adı:Limonlu Tart • gönderen:anahtarlık • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:54