LİMONLU TART

Hamuru İçin;
2 Su bardağı un
125 ge. margarin
1 kahve fincanı pudra şekeri
1 Adet yumurta
Yarım çay kaşığı tuz
1 Yemak kaşığı toz şeker
Üst Kreması İçin;
2 Su bardağı süt
1 Limon kabuğu rendesi
1 Kahve fincanı un
1 Kahve fincanı toz şeker
1 Kahve fincanı limon suyu
3 Adet yumurta sarısı
Merengi İçin;
2 Yumurta akı
1 Çay bardağı pudra şekeri
1 Paket vanilya
1 Tutam tuz

Elenmiş unun ortasına yumuşak margarin konur, yoğrulur, yumurta, tuz ve pudra şekeri ialvesi ile hamur tamamlanır ve dinlenmeye bırakılır. Krema hazırlanmaya başlanır; süt ve limon kabuğu rendesi bir kapta kaynatılır, soğutulur. 3 yumurtanın sarısı akından ayrılı. (Aklar buzdolabında soğumaya bırakılır.) Bir kabın içine 1 fincan şeker ve 1 fincan un konup, karıştırılır, yumurta sarıları yedirildikten sonra 1 kahve fincanı limon suyu katılır, az önce hazırlanan limon kabuklu süte eklenir, mikserle karıştırılır. Bu karışım bir tencereye alınır, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Dinlenmiş hamur açılır, tart kabına yayılır, 1 kaşık toz şeker serpilir, çatalla hamur delinir. 180 dere3ce fırında 35 - 40 dakika pişirilir. Pİştikten sonra krema tarta dökülür. Buzdolabındaki yumurta akı 1 tutam tuzla kar haline getirilir(çırpılır) vanilya ve pudra şekeri eklenir. Buda tartın üğzerindeki lkremanın üzerine yayılır. 200 derece fırında 10 - 15 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:188 • adı:Limonlu Tart • gönderen:Gülbeyaz • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:20