LİMONLU TART

Hamuru;
2 tepeleme su bardağı un
1 silme çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı pudraşeker
1 adet yumurta
125 gr tereyağı veya margarin
Üstü için;
1 limon kabuğu rendesi
2 su bardağı süt
1 kahve fincanı un
1 tepeleme kahve fincanı tozşeker
1 kahve fincanı limon suyu
3 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı tereyağı (hamurun üstüne)
1 yemek kaşığı tozşeker
Merengi;
2 yumurta akı
Bir fiske tuz
1 çay bardağı pudraşeker

Elenmiş unun ortasına yumuşatılmış yağı koyun; un ve yağı elinizle ezerek karıştırın. Bir yumurta, pudraşeker, tuz katıp hepsini hafifçe yoğurun.
Elinize yapışan hamurları unla temizleyip hamura katın. Bez altında yarım saat bekletin.
Kaynayan sütün içine limon kabuğu rendesi katın, ateşten indirip soğutun.
Bir kapta, 1 kahve fincanı unla tozşekerini karıştırın ve sonra da yumurta sarılarını katın. Sütü süzgeçten geçirip, limon suyu ile birlikte karışıma ekleyin. Kısık ateşte karıştırarak pişirin.
22- 25 cm çapında üç parmak yüksekliğinde bir tart kalıbını yağlayın ve unlayın. Tart hamurunu biraz unlayıp merdaneyle 4 mm incelikte açın.
Hamuru iki parmak yukarı kaldırarak tart kalbının içine yerleştirin. Çatal ucuyla dibinden birkaç delik açın; eritilmiş yağ sürüp 1 kaşık tozşeker serpiştirin. Sütlü karışımı da içine boşaltın ve önceden ısıtılmış fırında (190 derece) 35-40 dk pişirin.
Yumurta aklarına bir fiske tuz katıp mikserle karıştırarak katı kar haline getirin. Pudraşeker ve vanilya koyup bu merengi fırındaki tartın üzerine yayın. Fırının ısısını düşürüp kapağı açık olarak merengin pembeleşmesini sağlayın.

© lezzetler.com tarif no:5285 • adı:Limonlu Tart • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:51