LİMONLU TART

Sahrap Soysal

Tart hamuru için:
2 su bardağı un
3 yemek kaşığı pudra şekeri
125 gr tereyağı
1 adet yumurta sarısı
Üzeri için:
2 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi
1 su bardağı toz şeker
2 tepeleme yemek kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
5 adet yumurta

Oda sıcaklığında beklemiş tereyağını küçük küçük doğrayıp hamur yoğurma kabına koyun. Un, yumurta sarısı ve pudraşekerini ekleyip düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamuru top şekline getirin ve folyoya sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin.
Tart kabını yağlayın. Hamuru merdane yardımıyla açıp incelterek ve kenarlarını yükselterek kalıba yayın.
180 dereceye ayarladığınız fırında 10 dakika kadar pişirin. Soğumaya bırakın.
Yumurtaları ve tozşekeri derin bir kaba aktarıp çırpın. Rendelenmiş limon kabuğu rendesi, limon suyu, nişasta ve vanilyayı ilave edip 4-5 dakika daha çırpın.
Karışımı tartın üzerine (dolduracak şekilde) aktarın. 180 dereceye ayarladığınız fırında 30 dakika kadar pişirin.
Soğuduktan sonra buzdolabında 3-4 saat bekletin. Tartı kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Dilimleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62278 • adı:Limonlu Tart • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:12