



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KETOJENİK TART

Tabanı için:

80 gr tereyağı

30 gr labne

40 gr eritritol

Şekersiz vanilya

Tuz

100 gr badem unu

20 gr hindistancevizi unu

Limon kreması için:

3 yumurta

1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi

80 ml limon suyu

100 gr eritritol

60 gr erimiş tereyağı

Tuz

15 gr hindistancevizi unu

Öncelikle tabak kısmı için tereyağını eritiyoruz ve tüm malzemeyi karıştırıp bir kalıba taban olacak şekilde elimizle basıyoruz. Üst tabaka için ise yumurtaları çırpıyoruz ve diğer malzemeyi de ekleyip hepsini birden çırpıyoruz. Taban karışımının üzerine döküp buzdolabında soğuttuktan sonra servis ediyoruz. İsterseniz üzerindeki kremayı muhallebi gibi de pişirip ekleyebilirsiniz.