# LİMONLU SICAK TART

Malzemesi:
Hamuru için:
250 gr. un
1/2 çay kaşığı tuz
175 gr. margarin
1 limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı soğuk su.
Galeta unlu karışım:
2 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı galeta unu
Limonlu krema:
2 limonun kabuk rendesi ve suyu
200 gr. şeker
3 çırpılmış yumurta
250 gr. margarin.
Köpük için:
250 gr. şeker
6 çırpılmış yumurta akı,

Çırpılmış yumurtaları, margarini, şekeri ve limon kabuğu rendesini bir kenara koyun. Galeta ununu, şekeri karıştırın. Tart hamurunu hazırlayıp tart kalıbına hamuru yayın. Kenarlarını yukarıya doğru kıvırın. Fırına sokmadan önce üzerine galeta unu, şeker karışımı serpin.
Limonları sıkın. Limon kabuğu rendesi, şeker, yumurta ve margarinle küçük bir kaba koyun. Bu kabı içi su dolu bir kabın içine oturtarak yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin. Bu arada sürekli karıştırın. Malzeme krem haline gelecektir.
Kabı ocaktan alın ve kremayı genişçe bir kaba boşaltın. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Sonra üzerine alüminyum kağıt örterek 30 dakika buzdolabında bekletin. Böylece krema sertleşecektir.
Tart kalıbının çıkan kenar kısmını çıkartın. Tartı kaydırarak tart kalıbının alt kısmından çıkartıp bir tabağa alın. Kaşıkla muntazam olarak limonlu kremayı içine dağıtın. Yumurta aklarıyla şekeri çırpın. İyice sertleşince kaşıkla limonlu kremanın üzerine yayın.
Yumurta aklarıyla hazırlanan köpüğe bıçakla veya kaşıkla dalga dalga şekiller verin. Fırına sokulduğunda sivrileşmiş olan kısımlar güzel kahverengileşecektir. Üzerine şeker serpin kızdırılmış fırında 10-15 dakika üzeri kahverengileşinceye kadar pişirin.
Dilim dilim kesip sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu tart aynı zamanda soğuk olarak da yenebilir. Onun için buzdolabında soğumasını sağlayın. Fakat tart yapıldığı gün servis yapılmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:43216 • adı:LİMONLU SICAK TART • gönderen:efor • indirme tarihi:06.05.2024 - 18:48