LİMONLU TART

https://www.elele.com.tr

Tart hamuru için;
225 gr (1 buçuk su bardağı) un
125 gr (1/2 su bardağı+1 yemek kaşığı) tereyağ (küp küp kesilmiş ve soğuk)
80 gr (1/2 su bardağı) pudra şekeri
3 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı soğuk su
Kuru nohut veya mercimek
Limon kreması için;
250 gr (1 su bardağı) krema
2 adet yumurta
3 adet yumurta sarısı
110 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
125 gr (1/2 su bardağı) limon suyu

Bir kasede yumurta sarısı ve suyu karıştırın. Un ve pudra şekerini birlikte harmanlayın. İçine küp küp kesilmiş soğuk tereyağını ekleyin ve tereyağını hamura yedirip kum kıvamına gelene kadar karıştırın. Sıvı karışımı içine ekleyin ve hamur haline gelince tezgaha alıp top haline getirin ve streç filme sararak buzdolabında 1 saat bekletin. Fırınınızı 180 derecede ısıtmaya başlayın. Hamuru çıkarın ve unlu tezgahın üzerinde unlu merdane ile fazla vakit kaybetmeden açın. Hamur yumuşadıkça dağılma riski artacaktır. Tart kalıbınızdan biraz büyük bir şekilde açtıktan sonra merdanenize hamuru dolayın ve yaklaşık 27 cm?lik tart kalıbının üzerine yavaşça yayarak oturtun. Tart kalıbının her yerinin hamurla döşendiğinden emin olduktan sonra fazlalığı atmak için kalıbın üzerinden merdane ile geçin. Bir çatalı hamurun içine ve kenarlarına batırarak delikler açın ve yaklaşık 30 dakika buzdolabında bekletin. Buzdolabından çıkarır çıkarmaz içine tart kalıbından biraz daha büyük bir parça alüminyum folyo (veya yağlı kağıt) serip her tarafına yayılacak şekilde kuru nohut (veya mercimek) yerleştirin, kenardan sarkan folyoyu içeri doğru kapatın ve fırına verin. Bu ağırlık ile pişirme yöntemini, hamurun pişerken kabarmaması için uyguluyoruz. Fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Çıkarıp içindeki alüminyum folyoyu kaldırın ve 10 dakika daha fırına verin. Fırından çıkarın ve fırının derecesini 140?a düşürün. Bu esnada limon kremasını hazırlayın. Orta boy bir kapta krema, yumurtalar, toz şeker ve limon suyunu pürüzsüz bir karışım olana kadar çırpma teliyle karıştırın. Başka bir kaseye süzerek karışımı dökün. Ve karışımı tart kalıbının içine dökerek fırına verin. Fırında yaklaşık 30-35 dakika krema kısmı sertleşene kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına verin. İyice soğuduktan sonra pudra şekeri serpiştirerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:128242 • adı:Limonlu Tart • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:41