LİMONLU TART

Tart hamuru için:
2 su bardağı un
3 çorba kaşığı pudraşeker
3 çorba kaşığı çekilmiş badem
125 gr tereyağı
1 yumurta sarısı
Üzeri için:
2 limonun suyu
1 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 su bardağı süt kreması
5 yumurta

Oda ısısnda bekletilmiş tereyağını yoğurma kabına alın. Un, yumurta sarısı, pudraşeker ve bademi ekleyip düzgün bir hamur yo-ğurun. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin.
Hamuru merdane ile inceltip açın ve yağlanmış tart kalıbına yayın. Alüminyum folyo ile örtüp üzerine 1-2 avuç nohut serpiştirin. 180 dereceye ayarlı fırında 5 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.
Üzeri için, yumurtaları çukur bir kapta şekerle çırpın. Limon kabuğu rendesi, limon suyu ve kremayı ekleyip 4-5 dakika daha çırpın. Karışımı tartın üzerine dökün. 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.Soğuyunca buzdolabında 3-4 sasat bekletin. Kalıptan çıkarıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18133 • adı:Limonlu Tart • gönderen:selvinaz • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:15