

Tart od limuna

Za 6 osoba

Testo

200 g brašna
100 g margarina
1 jaje
50 ml vode
2 kašike šećera u prahu
20 g mlevenih lešnika ili badema
prstohvat soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera sa ukusom karamela i vanile

Krem od limuna

4 jaja
150 g šećera u prahu
4 limuna
1,2 dl pavlake za kuvanje

Dekoracija

šlag
voćni preliv

Način pripreme

1. U odgovarajuću posudu dodati brašno, šećer, mlevene lešnike, so i margarin isečen na sitne kockice, mesiti sve dok ne dobije rastresita smesa.
2. U dobijenu smesu dodati jaje i vodu i mesiti dok se ne dobije glatko testo.
3. Testo držati u frižideru najmanje jedan sat.
4. Razvući testo oklagijom na debljinu od 3 mm i njime obložiti tepsiju. Viljuškom na više mesta izbušiti testo. Preko testa staviti papir za pečenje i prekriti ga sirovim pirinčem ili pasuljem, da testo prilikom pečenja ne bi puno naraslo. Zagrejati pećnicu na 190 stepeni. Peći testo 15 minuta.
5. Krem od limuna: umutiti jaja i šećer u prahu. Kada se dobije kremasta tekstura dodati sok i rendanu koru 4 limuna i pavlaku za kuvanje. Mutiti dok se krem ne ujednači, ali ne previše dugo.
6. Iz pleha sa polupečenom korom izvaditi papir sa pirinčem ili pasuljem, ostaviti nekoliko minuta da se prohladi i naliti kremom.
7. Temperaturu u pećnici smanjiti na 150 stepeni i peći tart 30-40 minuta.

8. Tart sluziti hladan uz dekoraciju od šlaga i voćnog preliva.