

Tart sa limunom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **110** gmargarina
- **50** gšecera
- 1žumance
- **210** gbrašna
- **1** kašikamleka

Za fil:

- 2limuna
- **3** kašikevode
- **130** gšecera
- **100** gmargarina
- 3jajeta
- 3žumanceta

Za belu koru:

- **1** kesicaželatina
- **180** gšecera
- **120** mlvode
- 3belanceta
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašicicaekstrata vanile

Priprema

Sjediniti margarin sa šecerom i žumancetom, dodati mleko i brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti da stoji u frižideru oko 30 min. Razviti testo oklagijom, staviti u okrugli pleh i izbockati viljuškom. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta.

Za fil narendati koru od 2 limuna.

Iscediti sok od 2 limuna, dodati vodu, margarin i šecer. Staviti sve da se topi na pari.

Izmutiti 3 jaja i 3 žumanca. Dodati malo vrue istopljene mase. Sipati umucena jaja u masu na pari i uz stalno mešanje skuvati lep krem.

Fil preliti preko ispecene kore, koja je još uvek u plehu.

3 belanceta umutiti sa prstohvarom soli. Sirup od šecera i vode skuvati i sipati u belanca. Dodati želatin rasvoren u malo vrue vode. Mutiti sve vreme. Preliti preko fila od limuna. Vratiti u rernu i peci još 5 minuta na 250 stepeni.

Savet