



# Tarta cytrynowa

## Składniki

### Ciasto

- 180g mąki Basia Krupczatki
- 100g masła
- 50g cukru pudru
- 2 łyżki zimnej wody
- Starta skórka z cytryny

### Masa cytrynowa

- 200g mascarpone
- 200g śmietany 18%
- 35g cukru pudru
- 40 ml soku z cytryny
- Starta skórka z dwóch cytryn
- 2 żółtka
- Płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej

### Krem czekoladowy

- 150ml śmietanki 30%
- 75g białej czekolady

## Sposób przygotowania

### Kruche ciasto

Składniki używane do przygotowania ciasta powinny być schłodzone w lodówce. Mąkę Krupczatkę przesiej i połącz z cukrem pudrem, dodaj masło oraz skórkę z cytryny. Połącz ze sobą składniki tak, aby powstało ciasto. Do uzyskania odpowiedniej konsystencji możesz dodać zimną wodę. Przygotowane ciasto zafoluj i włóż do lodówki. Formę do tarty wyłóż schłodzonym ciastem, nakłuj widelcem i wstaw do lodówki. Nagrzej piekarnik do temperatury 190-200 stopni. Do nagrzanego piekarnika wstaw formę z ciastem i piecz do zarumienienia ok. 25 minut. Gotowe ciasto wyjmij z piekarnika i pozostaw do ostudzenia.

### Masa cytrynowa

Aby przygotować masę składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Umieść w misce mascarpone, dodaj śmietanę, cukier puder, sok z cytryny, roztrzepane żółtka oraz przesianą mąkę ziemniaczaną. Połącz ze sobą składniki. Gotowe składniki umieść na ostudzonym spodzie tarty.

### Pieczenie

Wstaw tarte ponownie do piekarnika tym razem nagrzanego do 175 stopni. Piecz do momentu, aż masa się zetnie czyli ok. 40 minut. Gotowe ciasto ostudź, a następnie umieść w lodówce na całą noc.

### krem czekoladowy

Do przygotowania kremu należy zgotować śmietankę, następnie dodać do niej białą czekoladę i mieszać tak, by się rozpuściła. Następnie pozostaw krem do ostudzenia. Kolejnym krokiem jest umieszczenie kremu w lodowce. Schłodzony krem ubijaj tak długo, aż zrobi się gęsty. Następnie wyłóż go na wierzch tarty. Ponownie umieść gotową tartę w lodówce. Podawaj schłodzoną. Smacznego!