



Tarta limonkowa

Składniki

Ciasto

- 250g Mąki Basia Krupczatka
- 150g masła
- 50 g cukru pudru
- 1 jajko
- Szczypta soli

Krem

- 400 g schłodzonego mleka skondensowanego
- 3 żółtka
- 0,5 szklanki soku z limonki
- 1 zielony barwnik spożywczy

Sposób przygotowania

Ciasto

W misce szybko wymieszaj schłodzone masło, cukier, mąkę sól i jajko i zagnieć kruche ciasto. Następnie zawiń ciasto w folię i odstaw do lodówki na ok. godzinę.

W czasie chłodzenia ciasta przygotuj krem:

W misce zmiksuj mleko skondensowane. Ciągłe ubijając dodawaj żółtka i sok z limonki zmieszany z zielonym barwnikiem. Masę włóż do lodówki. Ciasto rozwałkuj i przełóż do formy na tartę. (średnica ok 24-26cm) Wyklej ciastem dno i boki formy, a następnie ponakłuj widelcem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 15 min. Wystudź.

Pieczenie

Schłodzoną masę wyłóż na ostudzone ciasto. Włóż ponownie do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 15 min, a następnie 100 stopni na kolejne 10 min. Smacznego!