Tarta z lemon curd

Wskazówki

- Czas przygotowania: 70 minut
- 8 porcji
- Wartość odżywcza 1 porcji: 342 kcal \ B-5 g \ T-18 g \ W-39 g \ BŁ-1 g
- Wartość odżywcza 100 g tarty: 329 kcal \ B-5 g \ T-18 g \ W-37 g \ BŁ-1 g

Składniki

- ✓ mąka orkiszowa jasna – 1 szklanka (120 g)
- ✓ żółtko jaja – 1 sztuka (20 g)
- ✓ cukier puder – 3 łyżki (30 g)
- ✓ masło – 1/3 opakowania (70 g)

Krem lemon curd

- ✓ jajo – 2 sztuki (100 g)
- ✓ cytryna – 2 sztuki (160 g)
- ✓ cukier – 1/2 szklanki (90 g)
- ✓ olej – 1/3 szklanki (70 g)

Beza

- ✓ białko jaja – 2 sztuki (70 g)
- ✓ cukier – 1/2 szklanki (100 g)

Przygotowanie

1. Spód do tarty: Do miski przesyp mąkę, dodaj masło (lub margarynę w wersji bezmlecznej), cukier puder i żółtko jaja (białko odłóż). Zagnieć szybko i przełóż do lodówki na 30 min. Wylep masą formę do tarty i piecz 20 minut w 180C (góra – dół). Wystudź.

2. Krem: Cytryny umyj i sparz wrzątkiem. Wysusz je dokładnie, zetrzyj skórkę (tylko żółtą!) i następnie wyciśnij sok. Przełóż do miski, która nada się do kąpieli wodnej. Dodaj olej (albo masło), jaja oraz cukier. Wszystko razem wymieszaj przy pomocy trzepaczki. Do garnka wlej wodę, zagotuj i zmniejsz moc. Na garnku postaw miskę z sokiem, skórką, cukrem i olejem (możesz go wymienić na masło). Pamiętaj, że dno miski nie może stykać się z wodą, bo masa się zważy i nie wyjdzie! Ogrzewaj mieszając ciągle trzepaczką. Po ok 10-15 minutach masa zgęstnieje. Zestaw z ognia.

3. Beza: białka (jedno masz już z przygotowania spodu) ubij z cukrem pudrem na sztywną i błyszczącą masę.

4. Na wystudzonym spodzie rozsmaruj krem. Na wierzchu przy pomocy łyżki wyłóż masę z białek i cukru. Piecz w 180C przez 20 minut. Wystudź i przechowuj w lodówce.

Źródło: https://www.odzywiajsiezdrowo.pl/tarta-z-lemon-curd/