

Tart sa limunom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **110 g** margarina
- **50 g** šećera
- **1** žumance
- **210 g** brašna
- **1 kašika** mleka

Za fil:

- **2** limuna
- **3 kašike** vode
- **130 g** šećera
- **100 g** margarina
- **3** jajeta
- **3** žumanceta

Za belu koru:

- **1 kesica** želatina
- **180 g** šećera
- **120 ml** vode
- **3** belanceta
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašica** ekstrakta vanile

Priprema

Sjediniti margarin sa šećerom 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 šećer. Staviti sve da se topi na pari.

Izmutiti 3 jaja i 3 žumanca. Dodati malo vruće 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 šećera i vode skuvati i sipati u belanca. Dodati želatin rasvoren u malo vruće vode. Mutiti sve vreme. Preliti preko fila od limuna. Vratiti u rernu i peci još 5 minuta na 250 stepeni.

Savet