

Tart od limuna



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g** margarina isecen na sitne kockice
- **125 g** šecera
- **250 g** brašna
- **1** jaje

Za kremu:

- **2** limuna (zeleni i žuti)
- **2** jajeta
- **2 dl** slatke pavlake
- **200 g** šecera

Priprema

Umesiti testo od jajeta, šecera, brašna i margarina. Dobro ga umesiti. Zagrejte pecnicu na 180°C. U odgovarajuci pleh razvucite testo i prekrijte ga masnim papirom (papir za pecenje). Pecite ga 10 minuta. Za to vreme pripremite kremu. Umutite 2 jajeta, zatim dodajte slatku pavlaku i šecer. Dodajte rendanu koricu limuna i isceeni sok (oba limuna). Sve dobro izmešati. Izvadite testo iz pecnice, skinite masni papir i stavite preko kolaca kremu. Vratite da se ponovo pece oko 30 minuta. Prijatno!!!

Savet

Tart je najbolje poslužiti tek sutradan, kad' se dobro ohladio i prenoio u frižideru.