

## *Limun i limeta tart*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **175 g** šećera u prahu
- **250 g** putera isecenog u kocke

#### **Za fil:**

- **9** jaja
- **400 g** šećera
- **3** limuna (sok i izrendana korica jednog limuna)
- **2** limete (sok i izrendana korica jedne)
- **250 ml** pavlake

### **Priprema**

Fil: Pripremimo sastojke.

Ulupamo jaja sa šećerom i rendanom koricom limuna i limete. Uspemo isce?en sok od limuna i sve dobro promešamo.

Smanjimo temperaturu rerne na 120 stepeni Celzija. U gotovu i lepo ispecenu koru pažljivo uspemo fil i vratimo u rernu. Zavisno od vašeg šporeta kolac ce biti gotov za 30 minuta. Mom je trebalo oko 40 minuta. Na vruc kolac prosejemo šećer u prahu i stavimo nekoliko minuta ispod grila.

Testo: Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Prosejemo brašno i šećer i rukom umešamo puter. Uspemo vanilu i rendanu koricu limuna. Dodamo umucena jaja i rukom dobro umesimo. Stavimo na plasticnu foliju, zamotamo i ostavimo u frižideru 30 minuta.

Izvadimo testo i na dobro pobrašnjenoj radnoj površini razvucemo tanko (oko 2 cm) da prekrije okruglu tepsiju sa dnom koje se vadi. Prebacimo testo na tepsiju i odsecemo višak testa. Stavimo na testo kuhinjski papir i uspemo pirinac ili suvi pasulj ili slicno na papir.

Stavimo da se slepo pece 10 minuta. Izvadimo iz rerne i odstranimo papir za pecenje i pirinac. Vratimo u rernu i pecemo još 10 minuta dok testo lepo porumeni.

### **Savet**

Za mene lično nema ništa lepšeg od kremasto kiselkastog tarta kao što je ovaj. Prosto se topi u ustima i ukus vam ostaje na nepcima izvesno vreme. Jedini mu je nedostatak ako ga pravite za goste ne ostane ništa od njega