Limun Tart

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Limun krem:

- **2**velika jajeta
- **3**žumanceta
- **1/4 šolje**kristal šecera
- **1/4 kašicice**gustina
- **3 kašike**rendane korice limuna
- **1/3 šolje**soka od limuna (oko 3 limuna)
- **6 kašika**neslanog putera

Testo:

- **1 šolja**brašna
- **2 kašike**šecera
- **naprstak**soli
- **1/4 kašicice**rendane kore limuna
- **1 šolja**neslanog putera
- **1/2 kašicice**vanila ekstrakta

Priprema

Za Limun krem, pripremimo sastojke.

Pravimo krem od limuna Umiksamo jaja, žumanca, šecer i gustin u šerpi. Dodamo koricu limuna i sok. Na srednjoj temperaturi stalno mešajuci ostavimo da se zgusne. Zatim sklonimo i umešamo puter.

Za testo, pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 175 stepeni. Testo napravimo mešajuci brašno, šecer, 1/2 kašicice soli, i koricu limuna, dodamo puter i umešamo prstima. Dok se testo sjedini.

Uspemo vanilu i promesimo. Sipamo testo na plasticnu foliju, zamotamo i ostavimo u frizu oko 30 minuta. Zatim rukom rasporedimo testo, i stavimo na njega papir za pecenje, pa na to sipamo suv pasulj ili pirinac, da nam testo ne bi bilo neujednaceno..U okrugloj tepsiji 20 cm razmere, sa dnom koje se vadi. Pecemo 25 minuta (slepo pecenje). Izvadimo i odklonimo papir za pecenje i suv pasulj pa ostavimo da se ohladi.

Sipamo krem na ohladjenu koru. Pecemo dok vrh dobije lepu braon boju. Ja sam još dodala borovnicu, ovo je opcionalno..Pecemo oko 30 minuta. Ostavimo da se sasvim ohladi

Ja sam ukrasila kriškama kandiranog limuna i pomorandže. Ovo je vrlo lako napraviti. Istopite oko 1/2 šolje šecera u malo vode (1 šolja) ubacite kriške i na sasvim niskoj temperaturi pustite da se karamelizuju. Okrenete kriške u tiganju nekoliko puta.

Kora bude jako prhka.

Savet

Ja jako volim sve kolae sa limunom. Uvek imam limun u bašti i od njega pravim krem od limuna, koji se zaista u mnogim kolaima može koristiti. ak je ukusan i na tostu!