

Tartlete sa limunom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Testo:

- **250 g**brašna
- **125 g**maslaca
- **60 g**secera
- **1**jaje
- **1**prstohvatsoli
- nekoliko kašikahladnog mleka

Limun krem:

- **2**žumanca
- **4** kašikešecera
- **1**vanilin šecer
- **1**limun - sok
- **25 g**maslaca

Priprema

Pomešati brašno sa šecerom i solju, dodati maslac isecen na kocke, jaje umuceno viljuškom i dodajuci 1-2 kašike mleka umesiti testo. Ako je potrebno dodati još koju kašiku mleka, formirati kuglu i ostaviti da odmori u frižideru. Rasklagijati testo, obložiti mini tartove, malo izbockati viljuškom i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni da fino porumene.

Za krem od limuna na pari umutiti žumanca sa šecerom i limunovim sokom. Kad pocne da se zgušnjava umešati

komadic maslaca i kuvati još koji minut.

Sipati krem u korpice i ostaviti da se ohladi, a onda ukrasiti kriškom limuna i posuti sa malo šecera u prahu.

Savet