

## *Tartlete sa limunom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250 g** brašna
- **125 g** maslaca
- **60 g** šećera
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli
- **nekoliko kašika** hladnog mleka

#### **Limun krem:**

- **2** žumanca
- **4 kašike** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1** limun - sok
- **25 g** maslaca

### **Priprema**

Pomešati brašno sa šećerom 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 šećerom 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 ukasiti kriškom limuna i posuti sa malo šecera u prahu.

### **Savet**