Tart sa limunom (2)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **125 g**maslaca
- **80 g**limun šecer u prahu
- **1**jaje
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **prstohvat**soli

Krema od limuna:

- **4**jajeta
- **2**žumanceta
- **150 g**limun šecer u prahu
- **4** limuna - sok i korica
- **150 ml**pavlake za kuvanje

I još

- **malo**limun šecer u prahu
- **nekoliko** kolutova limuna
- **nekoliko**cvetica ljubicica i listica mente

Priprema

Prvo napravite testo od navedenih sastojaka i ostaviti ga da odstoji u frižideru sat vremena. Kod mene su dva pleha 22 cm, ali može i jedan veci ili nekoliko manjih. Obložiti korom dno i ivice kalupa i vratiti ih u frižider.

Sastojke za kremu izmiksajte i raspodelite po testu, te staviti tartove da se peku na 160 stepeni nekih sat vremena.

Ohladiti tart/ove i ukrasiti limun šecer u prahu, kolutovima limuna i cvetovima ljubicice i listicima mente.

Savet

Ovaj recepti je ostao zaboravljen od proletos..