

ЛИМОННЫЙ ТАРТ

REBOX.BY



 2,5-3 часа (с застыванием)

 225 ккал; БЖУ 8/13/25 (на 100 г)

 980 г (все блюдо)

Ингредиенты:

сливочное масло, мука, яйца, сахар, лимон, творожный сыр, сахарная пудра.

- ! Лимонный тарт имеет достаточно кислый вкус.
По желанию, не добавляйте в курд 1 лимон.



1

Лимоны вымойте. Снимите с одного лимона цедру (ее нужно будет добавлять в тесто). Разрежьте этот и все оставшиеся лимоны на 2 части и выдавите сок в миску.



2

1/2 часть холодного сливочного масла порежьте кубиками. Поместите в чашу блендера вместе с мукой и цедрой и измельчите в крошку.



3

Добавьте 1 яйцо (при необходимости влейте 50 мл воды), перемешайте и соберите тесто в шар. Уберите в холодильник на 30 минут.



4

Разогрейте духовку до 200 °С.

Тесто выложите в форму для запекания, сформируйте борты. Прикройте тесто пергаментом и всыпьте груз (используйте любую крупу, которая создаст нагрузку на тесто). Запекайте 12 минут при 200 °С с грузом, затем удалите груз и запекайте еще 10-12 минут.



5

Приготовьте курд. Процедите сок через сито в другую емкость, чтобы избавиться от мякоти и косточек.

Яйца смешайте венчиком с сахаром до однородной консистенции (взбивать не нужно – необходимо тщательно перемешать). Добавьте сок в яичную смесь и хорошо перемешайте, при необходимости добавьте 2 ч. л. сахара. Смесь получится жидкой.

Процедите еще раз всю смесь (могут попадаться кусочки белка, яиц) в кастрюлю.



6

Поставьте кастрюлю на средний огонь. Варите 13-15 минут, постоянно помешивая венчиком или лопаткой до загустения (это будет происходить постепенно, имейте в виду, что крем загустеет еще немного больше, когда остынет). Снимите с огня и вмешайте оставшееся сливочное масло в несколько приемов.



7

Влейте курд на готовую остывшую основу.

Уберите в холодильник для полного застывания начинки на 1,5-2,5 часа. По возможности, оставьте в холодильнике на ночь.

Взбейте творожный сыр с сахарной пудрой и украсьте тарт перед подачей творожным сыром с помощью кондитерского пакета.



8

Подавайте лимонный тарт к столу холодным.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу