

---

# Tarta cytrynowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3282 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 5 godz. 40 min.

Ciasto:

250 g maki,

100 g cukru pudru,

200 g masła,

2 żółtka,

kropla esencji waniliowej,

sol,

masło do nasmarowania formy,

cukier puder do posypania.

Masa cytrynowa:

9 jaj,

4 cytryny,

375 g cukru,

300 ml gęstej śmietany,

szczypta maki.

1. Masło posiekac, wyrabiać palcami do miękkości. Dodac przesiany cukier puder, szczypte soli oraz żółtka. Wyrabiać dalej, aż do uzyskania jednolitej masy.

Dodac przesiana maki, krople esencji waniliowej i szybko zagnieść ciasto.

Uformować z niego kule, zawinąć w folię, wstawić na kilka godzin do lodówki.

2. Gotowe ciasto rozwałkować na placek grubości ok. 4 mm i wyłożyć nim spód i

boki natłuszczonej i oproszonej makią tortownicą. Wierzch ciasta przykryć

alumiową folią i lekko obciążyć ziarnami fasoli. Piec ok. 10 min w nagrzałej do temp. 180°C piekarniku. Wyjąć i usunąć folię. Ostudzić.

3. Cytryny umyć i wytrzeć do sucha. Zetrzeć z nich skórkę, wycisnąć sok. Sok

połączyć ze startą skórką.

4. W osobnej misce ubić jaja z cukrem. Dodac śmietanę i lekko ubić, następnie

połączyć z sokiem cytrynowym i skórką. Otrzymana masa przełożyć na podpieczony placek.

5. Piec ok. 40 min w nagrzanym do temp. 170°C piekarniku. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

- Tarta zyskuje na smaku po 2 dniach przechowywania.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)