
Tarta cytrynowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3259 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, wyrabiac palcami do miękkosci. Dodac przesiany cukier puder, szczypte soli oraz żółtka. Wyrabiac dalej, az do uzyskania jednolitej masy.

Dodac przesiana make, krople esencji waniliowej i szybko zagniesc ciasto.

Uformawac z niego kule, zawinac w folie, wstawic na kilka godzin do lodowki.

2. Gotowe ciasto rozwalkowac na placek grubosci ok. 4 mm i wylozyc nim spod i

boki natluszczonej i oproszonej maka tortownicy. Wierzch ciasta przykryc

alumiowa folia i lekko obciazyz ziarnami fasoli. Piec ok. 10 min w nagrzaney do temp. 180°C piekarniku. Wyjac i usunac folie. Ostudzic.

3. Cytryny umyc i wytrzec do sucha. Zetrzec z nich skorke, wycisnac sok. Sok

polaczyc ze starta skorka.

4. W osobnej miscu ubic jaja z cukrem. Dodac smietane i lekko ubic, nastepnie

polaczyc z sokiem cytrynowym i skorka. Otrzymana mase przelozyc na podpieczony placek.

5. Piec ok. 40 min w nagrzanym do temp. 170°C piekarniku. Przed podaniem posypac 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)