26.2. TARTA CYTRYNOWA

Składniki:

Ciasto

- *30 dag mąki*
- *1/2 kostki masła lub margaryny*
- *1 żółtko*
- *3-4 łyżki wody*
- *1/2 łyżeczki proszku do pieczenia*
- *2 łyżki cukru pudru*
- *tłuszcz do formy*

Polewa cytrynowa

- *3 jajka*
- *1 białko*
- *1 płaska łyżka mąki ziemniac*
- *4 łyżki cukru*
- *3 łyżki cukru pudru*
- *sok z dwu cytryn i objętościowo tyle samo wody*

Sposób wykonania

Zagnieść ciasto z mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia, masła, żółtka, cukru i wody, uformować kulę i wstawić na 15 min. do lodówki, po czym rozłożyć cienką warstwą w natłuszczonej tortownicy lub specjalnej formie do ciast z owocami, formując rancik. Włożyć do dobrze nagrzanego piekarnika i piec ok. 30 min.
Dwa żółtka, jedno całe jajko, cukier i mąkę ziemniaczaną ubić sprężyną lub w mikserze, przelać do rondelka wraz z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i zagęścić na bardzo małym ogniu, a następnie ostudzić. Osobno ubić na sztywno pianę z 3 białek, postawić na parze i jeszcze ubijać, aby piana zgęstniała. Ubijając dosypywać cukier puder, aż do otrzymania lepkiej, zwartej piany.
Na upieczony spód tarty wyłożyć krem cytrynowy, a jego powierzchnię pokryć warstwą piany. Wstawić jeszcze na parę minut do gorącego piekarnika aby wierzch ładnie się ozłocił.
Tartę cytrynową można podawać na zimno jako ciasto i na ciepło jako deser po niezbyt kalorycznym obiedzie. Jest to bardzo smaczny wypiek, szczególnie w okresie zimowo-wiosennym kiedy nie ma świeżych owoców.

Czas przygotowania — 1 godz.

KA Aranżacja zdjęć i opracowanie przepisów — B. Markuza-Bieniecka, fot. J. Czarnecki