



Лимонов тарт с боровинки



8 порции

СЪСТАВКИ

За тестото:

250 г **брашно**
125 г **масло**, със стайна температура
80 г пудра захар
1 **яйце** (среден размер)
1 щипка сол

За лимоновия пълнеж:

3 **яйца**
180 г захар
180 мл лимонов сок
Кората на два лимона
200 г **масло**
5 листа желатин

За пълнежа от боровинки:

150 г боровинки

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Поставете брашното, пудрата захар, маслото, солта и едно яйце в купа и замесете гладко тесто. Покрийте тестото с фолио за хранителни продукти и го оставете да се престои в хладилника 30 минути.

Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm®. С точилка разточете тестото в кръг и го поставете в намаслена форма за печене на тарт. Притиснете тестото по ръба и отрежете излишното. Печете тестото 20 минути на ниво за тави 2.

Сложете листата желатин в студена вода.

За лимоновия пълнеж:

Разбийте в тенджера яйцата, лимоновия сок, лимоновата кора, захарта и солта. Добавете масло (със стайна температура) и пасирайте масата добре. Загрейте сместа на средна температура, като бъркате непрекъснато, и оставете да покъкри една минута. Свалете от горещия котлон.

Разбъркайте половината от наkisнатия и омекнал желатин в лимоновия пълнеж.

Изсипете лимоновия пълнеж върху изпечения тарт и го изгладете с шпатула. Оставете за няколко минути да изстине. След това поръсете боровинките върху пълнежа. Дръжте най-малко два часа в хладилника и сервирайте с прясна бита сметана.