



TARTĂ CU LĂMÂIE



4-8 PORȚII

INGREDIENTE (ALUAT):

300 g făină
140 g de unt la temperatura
camerei
1 ou organic
80 g de zahăr pudră
pastă de vanilie (din jumătate de
păstaie)
aprox. 500 g de boabe (pentru
coacerea aluatului, de ex. mazăre,
linte sau fasole)
puțin unt pentru a unge forma

ECHIPAMENT:

1 formă pentru prăjituri (cu
diametrul de 26 cm)
1 făcăleț (sau o sticlă goală)
pentru a întinde aluatul

METODĂ (ALUAT)

Se pun toate ingredientele într-un vas și se frământă cu ambele
mâini pentru a forma un aluat omogen.
Se face o bilă de aluat și se lasă la frigider timp de aproximativ 30
de minute.
Se preîncălzește cuptorul la 180°C CircoTherm.
Pe o suprafață presărată cu făină, se întinde aluatul pe mărimea
forme rotunde (diametru de 26 cm), dar se păstrează un surplus de
1,5 cm pentru margine.
Se unge cu unt forma pentru prăjituri.
Se pune cu atenție aluatul în formă, se acoperă baza și se lasă o
margine ridicată înaltă de 1,5 cm. Se acoperă aluatul cu hârtie de
copt și se apasă cu boabele.
Se pune tarta pe rândul din mijloc al cuptorului și se coace timp de
12 minute.
Apoi se scot hârtia de copt și boabele.



INGREDIENTE (UMPLUTURĂ):

4 lămâi organice
180 g de zahăr pudră
250 g frișcă
5 ouă organice
pentru caramelizare:
40 g de zahăr pudră

METODĂ (UMPLUTURĂ)

Se stoarce sucul din lămâi și se amestecă cu zahărul pudră. Apoi, se bat ouăle și frișca, se adaugă coaja de la două lămâi și se amestecă totul într-un amestec omogen.

Se toarnă umplutura peste aluat, care ar trebui să fie încă fierbinte (dar să nu depășească marginea), apoi se pune înapoi în cuptor. După cinci minute, se scade temperatura cuptorului la 130°C CircoTherm .

Tarta se coace încă 30 de minute până este gata.

Se scoate tarta din cuptor și se presară zahăr pudră.

Se setează grătarul la 200°C.

Se pune tarta sub grătar și se caramelizează ușor partea superioară.

Tarta se lasă să se răcească ușor, apoi se savurează. Eventual calduță, cu înghețată.

RECOMANDARE:

Tarta de lămâie este o desfătare pentru toate anotimpurile și se poate combina pentru a face un desert nou de fiecare dată – se servește cu înghețată de vanilie, cu zmeură, sau cu pesto de busuioc dulce și căpșuni.

