

Tarta cytrynowa na kruchym cieście z bezą



Składniki

Opis wykonania

Krucze ciasto:

1 szklanka mąki pszennej
1/2 kostki masła
1/4 szklanki cukru pudru
2 żółtka
2 łyżki zimnej wody
Szczypta soli i wanilii
(opcjonalnie)

Krem cytrynowy:

Sok z dwóch limonek
1 szklanka wody
2/3 szklanki cukru
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1/4 kostki masła
2 żółtka

Beza:

4 białka
1 szklanka cukru
2 łyżki mąki ziemniaczanej

Doskonała, słodko-kwaskowata propozycja do popołudniowej kawy i nie tylko.

Krucze ciasto i słodki krem z kwaskowatym akcentem cytryny, pokryte chrupiącą, bezową pianką. Jeśli jeszcze nie próbowaliście tego klasycznego deseru, to koniecznie go przygotujcie! Choć ciasto nie jest trudne w wykonaniu, warto poświęcić szczególną uwagę przygotowaniu bezy – jako zwieńczenie ciasta musi wyjść idealna. Jak to zrobić? Przepis jest bardzo prosty – dokładnie ubij białka na sztywną pianę.

Opis przygotowania:

Mąkę przesiej przez sitko, dodaj pokrojone na kawałki masło i dosyp cukru.

Dodaj żółtka, wodę, sól i zagnieć ciasto.

Ciasto zawiń w folię i włóż do lodówki na czas przygotowania kremu do ciasta.

Do miseczki wlej połowę wody i wyciśnięty z limonek sok. Dodaj mąkę, żółtka i dokładnie połącz składniki.

W rondlu rozpuść masło i dodaj drugą połowę wody.

Do masła wlej zawartość miseczki i podgrzewaj całość, cały czas mieszając. Gdy masa zgęstnieje, zdejmij ją z ognia i odstaw do ostygnięcia.

Wyjmij kruche ciasto z lodówki, stolnicę posyp odrobiną mąki (dowolnej) i rozwałkuj ciasto na stolnicy.

Przełóż ciasto delikatnie na formę do tarty, rozłóż na formie i odetnij boki.

Ciasto nakłuj widelcem w kilku miejscach, wstaw do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika.

Piecz ciasto około 20 minut.

W międzyczasie białka ubij na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier oraz mąkę.

Wyjmij ciasto z piekarnika, na nie wyłóż masę cytrynową, a następnie przykryj ją ubitymi białkami, delikatnie rozsmarowując.

Całe ciasto wstaw ponownie do piekarnika i piecz jeszcze około 20