

tarta cytrynowa



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
masło	15 dkg
żółtko jajek	2 szt
cukier puder	20 DKG
szklanki cukru	1 1/2 szt
duze cytryny	5 szt
płatki migdałowe	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagniesc ciasto z mąki, cukru, masła i żółtek. schłodzić w lodowce. piekarnik rozgrzać na 180 stopni, wyłożyć ciasto do formy na tarte, przykryć papierem do pieczenia i przyłożyć fasolę lub grochem. upiec 10-12 minut. wyciągnąć, zdjąć papier i zostawić do ostygnięcia. Ze szklanki cukru i 1/4 szklanki wody ugotuj syrop. Cytryny sparzyć, osuszyć i pokroić na cienkie plasterki. Wrzucać je partiami do wrzącego syropu i gotować 2 minuty na małym ogniu. odcedzić. Ułożyć plasterki cytryn na cieście, posyp cukrem i wstawić do gorącego piekarnika na 25 minut, a następnie posyp płatkami. smacznego