

Francia citromkrémes tart

2	90	1
Nehézség	Perc	adag

Allergének:



Hozzávalók

tészta

- 20 dkg liszt
- 6.5 dkg porcukor
- 0.5 kk. só
- 12.5 vaj
- 1 db tojás sárgája
- 2 ek. víz

krém

- 4 db tojássárgája
- 3 db tojás
- 15 dkg cukor
- 3 db citrom leve
- 3 db citrom reszelt héja
- 15 dkg vaj



1. Elsőként a tésztá hozzávalóit készítjük elő. Keverjük össze a száraz alapanyagokat /cukor, liszt, só/ egy nagy tálban. Válasszuk szét a tojást, és a sárgáját rakjuk bele a tálba, majd adjuk hozzá a szoba hőmérsékletű vaját és a hideg vizet. Dolgozzuk jól össze a tésztát, formáljuk gombóccá, majd folpackba csomagoljuk be és pihentessük a hűtőben 35-40 percig.
2. A citromkrémhez válasszunk egy olyan tálat amit vízgőzön tudunk használni, ez fém vagy hőálló tál is lehet. Keverjük ki a tojásokat, tojássárgákat a cukorral jó habosra. Majd keverjük bele a citromok kifacsart levét, végül adjuk hozzá a citromhéjat. Fontos, hogy a citromokat reszelés előtt alaposan mossuk meg! Az alapkrémet rakjuk vízgőzre és addig keverjük folyamatosan amíg elkezd sűrűsödni. Akkor jó a krém ha beledugunk egy fakanalat a krémbe és azt bevonja mindenhol. Ekkor vegyük le a vízgőzről, majd egy szitán szűrjük át. Keverjük bele a vaját, majd hagyjuk hűlni.

Google Play



App Store



3. A sütőt 190 fokra melegítsük fel. Vegyük elő a tésztát és egy gyümölcstortaformát vagy tart formát. Lisztezett deszkán nyújtsuk ki a tésztát, mindenképp nagyobbra, mint a forma. Ha régebbi a tortaformánk, akkor érdemes vajazni, lisztezni hogy ne ragadjon le a tészta. A kinyújtott tésztát helyezzük a tortaformába és a túlnyúló részeket igazítsuk a tortaforma oldalaihoz. A tésztára helyezzük sütőpapírt vagy alufóliát, hogy ne égjen meg, majd helyezünk rá valamilyen száraz súlyt. Ez lehet nyers rizs vagy száraz bab. Helyezzük be 18 percre a tésztát a sütőbe.
4. Ha letelt ez az idő vegyük ki, óvatosan távolítsuk el a súlyt és a papírt, majd rakjuk vissza 3-4 percre a tésztát a sütőbe. Mikor megsült a tészta, akkor vegyük ki a sütőből és öntsük rá az időközben szoba hőmérsékletűre hűlt citromkrémet, majd 5 percre visszarakjuk a sütőbe.
5. Hagyjuk kihűlni, tálaláskor friss gyümölcsökkel tálaljuk!

