

# Tarta cytrynowa

## **Kruchy spód tarty**

- 200 g mąki
- 2 żółtka
- 100 g masła
- 30 g cukru pudru
- 2 łyżki bardzo zimnej wody
- szczypta soli

## **Nadzienie cytrynowe**

- 250 ml wody
- sok wyciśnięty z 4 cytryn
- 160 g cukru
- 3 kopiate łyżki mąki ziemniaczanej
- 50 g masła
- 3 żółtka

## **Beza**

- 4 białka
- 250 g cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

## **Sposób wykonania**

### **Kruchy spód tarty**

Masło, mąkę, sól, cukier mieszamy i rozcieramy w palcach na kruszonkę. Dodajemy żółtka, wodę i szybko zagniatamy gładkie ciasto. Zawijamy w folię spożywczą, chłodzimy w lodówce przez minimum pół godziny.

Ciasto wałkujemy do rozmiarów formy na tartę o średnicy 24-26 cm. Przekładamy ciasto do formy, nakłuwamy widelcem i chłodzimy 15 minut w lodówce bądź zamrażalniku.

Ciasto pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C (termoobieg) lub 210°C (bez termoobiegu) przez około 20 minut, aż delikatnie się zarumienieni.

### **Nadzienie cytrynowe**

W miseczce mieszamy sok z mąką i żółtkami. W rondelku rozpuszczamy masło, następnie w kolejności dodajemy (cały czas mieszając i podgrzewając na bardzo małym ogniu) cukier, wodę i mieszanek żółtek z mąką. Nie doprowadzamy do wrzenia! Gdy masa zgęstnieje, zdejmujemy z ognia. Studzimy.

### **Beza**

Białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodajemy stopniowo cukier i mąkę ziemniaczaną.

Na podpieczony spód wykładamy ostudzoną masę cytrynową, przykrywamy ją pianą z białek. Wkładamy do piekarnika i pieczemy w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut, aż piana zacznie się delikatnie rumienić.