Orzeźwiająca tarta cytrynowa. Deser idealny na upały

Upalna pogoda wraca do Polski, a wraz z nią ochota na nieco lżejsze, orzeźwiające dania. Bez wątpienia właśnie do takich należy tarta cytrynowa. Ten deser ma słoneczny kolor, jest kwaskawy, odświeżający. Ciasto w tej tarcie jest kruche, maślane i przyjemnie kontrastuje z cytrynowym kremem.

Składniki potrzebne do tarty cytrynowej

Tarta cytrynowa składa się z kruchego maślanego spodu i delikatnego, cytrynowego kremu. Oto co musisz przygotować, by upiec to ciasto.

Składniki kruchego ciasta:

- 140 g zimnego masła
- 2 łyżki drobnego cukru
- 200 g mąki tortowej
- szczypta soli
- 2 żółtka

Składniki kremu cytrynowego:

- 150 ml śmietanki 30 proc.
- 100 ml soku wyciśniętego z cytryn
- skórka otarta z 1 cytryny
- 150 g cukru
- 2 całe jajka i białko pozostałe z ciasta
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej lub budyniu cytrynowego
- szczypta soli
- aromat waniliowy

Jak zrobić tartę cytrynową krok po kroku

1. Z podanych składników zagnieć szybko ciasto.
2. Zawiń ciasto w folię spożywczą i włóż do lodówki na co najmniej 30 minut.
3. Wymieszaj jajka z cukrem za pomocą trzepaczki.
4. Dodaj mąkę, sól, aromat wg. uznania, a na koniec sok i skórkę z cytryny. Dokładnie wymieszaj.
5. Ciastem wyklej płaską formę na tartę, pamiętając o rantach.
6. Nakłuj ciasto w kilku miejscach widelcem, nakryj papierem do pieczenia i dociąż. Świetnie do tego celu nadaje się surowa fasola.
7. Włóż ciasto do piekarnika nagrzanego do 200 st. C góra – dół. Piecz około 15 minut. Wyjmij obciążenie i piecz jeszcze 5 minut.
8. Przelej masę cytrynową na ciasto i zmniejsz temperaturę piekarnika do 170 st. C.
9. Wstaw ciasto i piecz około 20 minut.
10. Ciasto można podawać oprószone cukrem pudrem, z sezonowymi owocami lub listkami melisy.