



Limun tart s nježnom meringom

⌚ 50–60 Min 

Priprema

- 1 U zdjelu dodajte maslac, šećer u prahu i sol te miksađte na srednjoj jačini 2 minute. Dodajte jaje, bademovo brašno i vaniliju te nastavite miksatи još minutu. Na kraju dodajte brašno, kratko miksađte i umijesite tijesto rukama. Bitno je da ne mijesite tijesto preduzgo jer će biti žilavo.
- 2 Oblikujte tijesto u disk, umotajte u plastičnu foliju i spremite u hladnjak na 30 minuta. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu i razvaljajte u krug promjera 32 cm, debljine oko 0,5 cm (za kalup promjera 24–26 cm). Oprezno prebacite tijesto u kalup, utisnite rubove i nožem odrežite višak tijesta koji visi preko ruba. Izvodite tijesto vilicom i stavite u pećnicu na 25 minuta. Pečenu podlogu ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.
- 3 Za nadjev od limuna naribajte koricu limuna i ocijedite sok. Agartin pomiješajte s vodom i ostavite da kratko odstoji.
- 4 U zdjelu dodajte jaja, žumanjke, Kotányi limun šećer i koricu limuna i miksađte 2 minute. Izlijte smjesu u lončić, dodajte sok limuna i kuhati na laganoj vatri. Kuhati uz neprestano miješanje pjenjačom oko 10 minuta, odnosno dok se ne formira svilenkasta gusta krema.
- 5 Maknите s vatre, dodajte agartin i maslac te miješajte dok se maslac ne rastopi. Prelijte kremu preko pečene podloge i ostavite da se ohladi.
- 6 U čistu zdjelu prebacite bjelanjke i miksađte dok se ne formiraju u mehani snijeg. Dodajte sol i nastavite miksatи dok se ne formira čvrsti snijeg. Dodajte pola količine šećera i nastavite miksatи na srednjoj jačini. Nakon par minuta ubacite ostatak šećera, pojačajte jačinu miksera i nastavite miksatи dok se šećer ne rastopi, oko 10 minuta. Prebacite u slastičarsku vrećicu s nastavkom po želji i ukrasite tart. Ohladite prije posluživanja.

Sastojci 12 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

Za prhko tijesto:

| | |
|-------------|--|
| 120 g | Maslaca, sobne temperature, narezan na kockice |
| 75 g | Šećera u prahu |
| 1 prstohvat | ◆ Kuhinjska sol |
| 1 žlica | Bademovog brašna |
| 1 kom | Jaje |
| 1 žličica | ◆ Bourbon vanilija pasta |
| 200 g | Glatkog brašna |

Za nadjev od limuna:

| | |
|-----------|-------------------------|
| 2 kom | Jaja |
| 2 kom | Žumanjka |
| 2 vrećice | ◆ Bourbon Vanilin Šećer |
| 2 kom | Limuna, sok i korica |
| 1 žličica | ◆ Agartin |
| 80 g | Maslaca |

Za meringu:

| | |
|-------------|------------------------------|
| 2 kom | Bjelanjka, sobne temperature |
| 120 g | Šećera |
| 1 prstohvat | ◆ Kuhinjska sol |

