



Limun tart s nježnom meringom

🕒 50–60 Min   

Priprema

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

- 1 U zdjelu dodajte maslac, šećer u prahu i sol te miksajte na srednjoj jačini 2 minute. Dodajte jaje, bademovo brašno i vaniliju te nastavite miksati još minutu. Na kraju dodajte brašno, kratko miksajte i umijesite tijesto rukama. Bitno je da ne mijesite tijesto predugo 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. Izbodite 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 miksajte 2 minute. Izlijte smjesu u lončić, dodajte sok limuna i kuhajte na laganoj vatri. Kuhajte uz neprestano miješanje pjenjačom oko 10 minuta, odnosno dok se ne formira svilenkasta gusta krema.
- 5 Maknite 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 miksajte dok se ne formiraju u mekani snijeg. Dodajte sol i nastavite miksati dok se ne formira čvrsti snijeg. Dodajte pola količine šećera i nastavite miksati na srednjoj jačini. Nakon par minuta ubacite ostatak šećera, pojačajte jačinu miksera i nastavite miksati dok se šećer ne rastopi, oko 10 minuta. Prebacite u slastičarsku vrećicu s nastavkom po želji i ukasite tart. Ohladite prije posluživanja.

