



Tarta truskawkowo-cytrynowa

Autor: Agnieszka Brzóška

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Składniki na ciasto połączyć. Ciasto rozwałkować na arkuszu papieru do pieczenia, a następnie wyłożyć nim formę na tartę (dno i boki). Papier odkleić, przyciąć wystające brzegi ciasta. Spód ponakłuwać widelcem i wstawić do lodówki na czas nagrzania piekarnika do 180 stopni. Piec przez 15–20 minut, na złoty kolor.

Krok 2

Przygotowanie kremu cytrynowego: ubić schłodzoną śmietankę łaciatą. Wycisnąć sok z cytryny i wlać do garnka, dodać skórkę z cytryny, mąkę ziemniaczaną, cukier. Wymieszać i zagotować (masa powinna zgęstnieć). Odstawić z ognia i ostudzić. Dodać ubitą pianę z białek z cukrem i żółtka. Wymieszać.

Krok 3

Masę wylać na upieczone ciasto. Zapiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni ok. 10 minut. Udekorować truskawkami.

Wskazówki

jeść schłodzone

Ciasto:

- 180 g mąki,
- 2 łyżki cukru,
- szczypta soli,
- 100 g masła łaciate

Krem cytrynowy:

- 125 ml soku z cytryny (z około 2 cytryn),
- skórka starta z 2 cytryn,
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej,
- ½ szklanki cukru,
- Śmietanka 30% łaciata,
- 2 jajka,
- 1 żółtko,
- 10 truskawek do dekoracji