

تارت بالليمون الحامض

مقادير العجينة:

- 125 غ من الزبدة غير المملحة
- $\frac{1}{2}$ كوب من السكر البودرة
- 1 $\frac{1}{4}$ كوب من الدقيق العادي

مقادير الحشوة:

- 4 بيض
- 1 $\frac{1}{2}$ أكواب من السكر الناعم
- 124 غ من عصير الحامض
- 1 ملعقة طعام من قشر الحامض المبروش
- 1 علبة من قشطة نستله
- $\frac{1}{4}$ كوب من الدقيق العادي

للتزيين:

- 2 ملاعق طعام من السكر البودرة

طريقة التحضير:

- توضع جميع مكونات العجينة في معالج الطعام وتُخلط حتى تشكل عجينة متماسكة، ثم يُحرّك مع الدقيق المنخول.
- يُمدّ العجين على لوح مدهون بقليل من الدقيق وتُرصّ العجينة في صينية ذات قاعدة قابلة للإزالة وتوضع في الثلاجة لتبرد لمدة 10 دقائق.
- تُغطّى العجينة بصفحة من ورق الخبز وتُملأ بالأرز، تُخبز في فرن محمّى مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.
- يُرفع الأرز والورقة وتُخبز العجينة لمدة 5 دقائق إضافية أو حتى يميل لونها إلى البنّي الذهبي الفاتح.

لتحضير الحشوة:

- يُخفق البيض مع السكر الناعم حتى يسمك ثم يُخفق المزيج مع عصير الليمون الحامض وقشر الليمون وقشطة نستله والدقيق.

- يوضع في قالب العجينة ويُعاد إلى الفرن. يُخبز لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة أو حتى تجهز الحشوة.
- تُترك التورتة لتبرد قبل إخراجها من الصينية وتقديمها.
- يُرشُّ السكر البودرة على الوجه.

الف صحة!