

Tarta cytrynowa z beza

Od dawna pragnęłam przygotować to [ciasto](#), które słynne jest z filmu „Tost. Historia chłopięcego głodu” (jeśli nie oglądaliście to polecam). Dla mnie tarta cytrynowa z bezą to trochę kwintesencja kulinarnego talentu do pieczenia, dlatego długo zwlekałam by ją przygotować. Wystarczy uzbroić się w cierpliwość i trzymać się przepisu, a sukces gwarantowany. Może przygotujecie ją na [wielkanocny stół](#)?

Tarta cytrynowa z bezą

[inspiracja](#)



ciasto kruche:
180 g mąki krupczatki
2 łyżki cukru pudru
pół kostki zimnego masła (100 g)
szczypta soli
2-3 łyżki zimnej wody
żółtko

krem:

sok z 2 cytryn
50 ml soku z pomarańczy
skórka starta z 2 cytryn
pół szklanki wody
2 łyżki mąki ziemniaczanej
80 g cukru
pół kostki masła (100 g)
jajko + 3 żółtka

beza:

4 białka
200 g cukru
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Przygotować ciasto: wymieszać mąkę z cukrem i solą, dodać pokrojone na małe kawałeczki masło i rozcierać aż powstaną okruszki.

Dodać żółtka, wodę i zagniatą na elastyczne ciasto, które włożyć do woreczka, a potem do lodówki na min. godzinę.

W międzyczasie przygotować krem: wyciśnięte soki z cytryn i pomarańczy przecedzić przez sitko, wlać do garnka, dodać wodę, skórkę z cytryn, mąkę ziemniaczaną i cukier.

Mieszając zagotować – masa powinna zgęstnieć, odstawić na bok i dodać masło pokrojone na kawałki, mieszać aż się roztopi. Potem dodać jajko i żółtka energicznie mieszając – jeśli masa byłaby za rzadka można krótko podgrzać.

Odstawić na bok i przykryć wierzch folią aby nie powstał kożuch.

Wyjąć ciasto z lodówki, rozwałkować między dwoma kawałkami papieru do pieczenia.

Formę do artefaktu o średnicy 24 cm wysmarować masłem, a następnie wyłożyć dno i boki ciastem.

Położyć papier do pieczenia na cieście i obciążyć np. fasolą lub monetami.

Piec przez 15 minut w temp. 190 st.C. potem zdjąć papier z obciążeniem i piec kolejne 10 minut na złoty kolor.

Przygotować bezę: ubić białka na sztywno, stopniowo wsypywać cukier dalej miksując, a na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i wymieszać.

Na kruche ciasto (może być ciepłe) wylać krem cytrynowy i wyłożyć bezę (dociskając pianę do kremu).

Piec w temp. 180 st.C. przez 20 minut aż beza lekko się

zrumieni i będzie z wierzchu chrupiąca.





DUSIOWA KUCHNIA

