

Tarta cytrynowa z miętą

Ingrédients

- 2 ółki
- 75g cukru
- 75g masła w temp. pokojowej
- 100g maki
- 5g proszku do pieczenia
- 40g soku z cytryny
- 2 jajka
- 60g cukru
- 5g skrobi kukurydzianej
- 60g masła
- 120g mietany kremówki
- 10g cukru pudru
- 2g liści mięty

Préparation

1. Przepis nas onieczniony, aby przed użyciem, pasuje Ci?
2. Dodatkowo, ten przepis jest do szybki w przygotowaniu i bardzo łatwy!
3. Kruche ciasto bretońskie: 2 ółki cukru masła w temp.
4. Ubij ółki z cukrem.
5. Następnie dodaj masło w temp.
6. pokojowej, a potem maki i proszek do pieczenia.
7. Uformuj kulę lekko rozwałkuj ją pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
8. Chłód lodówce przez minimum odziny.
9. Następnie rozwałkuj ją do ok. 20cm i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 15 do 20 minut.
10. Ubij jajka z cukrem, skórkę z skrobi kukurydzianej.
11. Dodaj sok z cytryny.
12. Gotuj na małym ogniu, stale ubijając, jak budy.
13. Zdejmij z ognia, pozwól lekko ostygnąć, a następnie dodaj masło pokrojone na małe kawałki i zmiksuj krem blenderem ręcznym.
14. Zafoluj krem, a następnie chłód lodówce.
15. Zblenduj mietany z liściem mięty, a następnie pozostaw do zaparzenia w lodówce na odziny.
16. Następnie ubij mietany na bitą mietanę, dodaj cukier puder.
17. Monta : Umieść krem cytrynowy i bitą mietanę w dwóch workach cukierniczych z gładkimi końcówkami, a następnie wyciskaj je na kruchym cieście bretońskim i smakuj!