

BEZELİ LİMONLU TART



Malzemeler (6-9 kişilik):

Hamuru için:

6 yemek kaşığı (200 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

2,5 su bardağı (300 gr) un

1 tutam tuz

Hamuru pişirirken kullanmak üzere herhangi bir baklagil (nohut, kuru fasulye gibi)

Ara dolgusu için:

1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

1+1/4 su bardağı + 6 yemek kaşığı (250 ml + 60 ml) su

1 çay bardağı (100 gr) pudra şekeri

1 adet büyük boy limonun suyu (yarım çay bardağı)

1 adet limon kabuğu rendesi

3 adet yumurtanın sarısı

3 yemek kaşığı (60 gr) mısır unu

Bezesi için:

3 adet yumurtanın akı

1 tutam tuz

3 yemek kaşığı (60 gr) pudra şekeri

Hazırlanışı:

Tart hamurumuz için gerekli olan tüm malzemelerimizi bir kaba alıp yoğurduktan sonra 15 dk. buzdolabında dinlendiriyoruz. Dinlenen hamurumuzu kalıbımızdan 10 cm daha büyük çapta yuvarlak halde açarak, hamurumuzu dikkatlice kalıbımıza yerleştiriyoruz. Çatalla ortasına delikler açıp, üzerine pişmemiş baklagillerimizi serptiğimiz pişirme kağıdımızı yerleştiriyoruz. 6-8 dk. boyunca 180 derece fırında bu şekilde pişirip, sonrasında pişirme kağıdı ile birlikte baklagillerimizi kaldırıp 8-10 dk. daha pembeleşene dek pişirmeye devam ediyoruz.

Bu arada ara dolgusunu hazırlamak için **Teremyağ Gurme Kaymaklı**, 1+1/4 su bardağı su, pudra şekeri, limon suyu ve rendesini bir tavaya alıp kısık ateşte pişirmeye başlıyoruz. Kalan 6 yemek kaşığı suyun içine yumurta sarılarımızı ve mısır unumuzu ekleyip ocağın üstündeki

karişimin içine sürekli kariştirarak ekliyoruz. Karişim koyulaşincaya kadar pişirip sonrasında soğuması için kenara alıyoruz.

Bezesi için; yumurta aklarımızı bir tutam tuzla birlikte iyice kabarana dek çırpıyoruz. Pudra şekerini kaşık kaşık ekleyerek mikser yardımıyla sürekli çırpmaya devam ediyoruz. Pürüzsüz, sert ve parlak görüntü aldığı nokta, bezemizin hazır olduğu noktadır.

Fırından aldığımız tartımızın üzerine hazırladığımız dolguyu yayıyoruz. En üste de bezemizi yerleştiriyoruz. 160 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirip soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Bezemizi iyice ırpmazsak sulanacak ve tartımızın üzerinde istediğimiz şekilde bir görüntü olmayacaktır. Bu nedenle doğru kıvamı yakalamamız önemli. Bezemizi hazırladığımız kabı ters çevirdiğimizde bezemiz dklmyorsa doğru kıvamı yakalamışız demektir. Ayrıca limon yerine portakal da kullanarak farklı bir lezzet elde edebiliriz.