



Τάρτα λεμονιού

10'

Χρόνος
Εκτέλεσης

90 λεπτά'

Χρόνος
Αναμονής

40'

Χρόνος
Ψησίματος

6-8

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

- Φτιάχνουμε τη [βάση για γλυκές τάρτες](#).
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 165° C στον αέρα.
- Κόβουμε το λεμόνι στη μέση. Αν το άσπρο μέρος του λεμονιού από μέσα είναι πιο παχύ από 5 χιλ. τότε το αφαιρούμε από το μισό λεμόνι με ένα μαχαίρι. Αν δεν είναι τόσο παχύ απλά το αφήνουμε όπως είναι.
- Και στις 2 περιπτώσεις ξανακόβουμε το λεμόνι σε λεπτές ροδέλες, αφαιρώντας τα κουκούτσια του. Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια ρίχνουμε τη φλούδα και τη σάρκα του λεμονιού μαζί με τη ζάχαρη και το βούτυρο.
- Χτυπάμε μέχρι το λεμόνι να ενσωματωθεί τελείως στο μείγμα και να γίνει πουρές, παίρνοντας κάθε τόσο τα υπολείμματα από τα τοιχώματα του μπολ. Προσθέτουμε τα αυγά, το κορν φλάουρ, το αλάτι και χτυπάμε μέχρι η γέμιση να γίνει λεία.
- Ρίχνουμε τη γέμιση πάνω από την έτοιμη τάρτα μας. Δεν πρέπει η γέμιση να περνάει το ύψος της τάρτας. Βάζουμε το ταψί στη μέση και πιο πάνω από τη μέση του φούρνου.
- Ψήνουμε για 35-40 λεπτά ή μέχρι να σταθεροποιηθεί η γέμιση και να πάρει ένα ελαφρύ χρυσαφί χρώμα από πάνω.
- Αφήνουμε να κρυώσει πάνω σε μία μεταλλική σχάρα για 30 λεπτά και μετά στο ψυγείο για 1 ώρα και αφού κρυώσει καλά σερβίρουμε.

Συστατικά

- 1 [βάση για γλυκές τάρτες](#)
- 1 λεμόνι, ξεπλυμένο και στεγνό
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 γρ. βούτυρο, ανάλατο, κομμένο σε κύβους 0,5 εκ.
- 4 αυγά
- 2 κ.σ. κορν φλάουρ
- 1/4 κ.γ. αλάτι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

433 Θερμίδες (kcal)	20.4 Λιπαρά (γρ.)	12.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	56.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	29%	60%	21%
34.5 Σάκχαρα (γρ.)	5.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.15 Αλάτι (γρ.)
38%	12%	5%	2%