



Hozzávalók

a tésztához:

20 dkg finomliszt, 3 dkg kristálycukor, 16 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1-2 evőkanál hideg víz
a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a citromos krémhez:

4 tojás, 10 dkg kristálycukor, 2 dl főzőtejszín, 2 citrom reszelt héja, 12 evőkanál frissen facsart citromlé

1. A tésztához a lisztet a cukorral összeforgatjuk, a hideg vajjal/margarinnal elmorzsoljuk, majd annyi hideg vízzel dolgozzuk össze, amennyivel összeáll. Folpackba csomagoljuk, és hűtőszekrényben pihentetjük kb. 30 percen át; de elkészíthetjük a sütést megelőző éjszaka is.
2. Egy alacsony peremű, kb. 24 centi átmérőjű tortaformát (lehet hagyományos kapcsos tortaforma is) vajjal/margarinnal kikenünk, majd a tésztát belenyomkodjuk úgy, hogy egy kis pereme is legyen (előtte egy kicsit kinyújthatjuk, így könnyebb vele dolgozni). Villával néhány helyen megszurkáljuk, majd előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb.15 perc alatt elősütjük.
3. Ezalatt a töltelékhez a tojásokat a cukorral jó habosra keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 3-4 perc; majd a tejszínt hozzáadva még fél percig keverjük. Először a jól megmosott citromok héját reszeljük bele, majd apránként (kanalanként) beledolgozzuk a citromlevet is.
4. Az elősütött tésztára öntjük, és a sütőbe visszatoljuk 20-25 percre. A formában hagyjuk

kihúlni, csak azután szeleteljük fel.

12 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 338 kcal