

# Tarta de limon - citronový dort z Peru



## Těsto:

Na jeden plech, výška podkladu cca 2 cm

3 vejce

200 g cukru

100 g másla

250 g mouky hladké

půl prášku do pečiva

150 ml mléka

Máslo rozpustit a přidat ostatní přísady. Šlehat několik minut až se vše spojí a má hustotu piškotového těsta. Nalít na plech s pečícím papírem a péct cca 25 minut na 160°C.

## Krém:

0,6 l šlehačky

1000 g maskar

2 lžíce tvarohu

4 lžíce moučkového cukru

Citronová příchuť

Želatinový ztužovač zastudena

Našlehat do hustého krému a rozetřít na vychladlý piškot. Vrstva má být vysoká 3 – 4 cm.

## Želatina:

Po ztuhnutí krému se polévá želatinou připravenou podle návodu. Potřebné množství je 0,5 l směsi. Želatinu dochutit citronovou příchuť, případně trochou nastrouhané kůry.

Podle chuti lze zdobit nebo proložit krém libovolným ovocem.