

Mini tart od limuna s meringom



Autorica: Monika Topolko

Za 8 mini tartova

Vrijeme pripreme: 1h 20min + vrijeme hlađenja

Vrijeme kuhanja/pečenja: 20min

Ukupno vrijeme: 1h 40min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Pite & tartovi

Ovaj je recept nešto zdravija verzija poznatog američkog klasika. Integralno prhko tijesto tartu od limuna daje poseban okus i rustikalni šarm. Recept za nadjev od limuna preuzela sam od Davida Lebovitza.

Prhko tijesto

Sastojci

180g integralnog bijelog brašna
1 žlica šećera u prahu
prstohvat soli
100g hladnog maslaca, narezanog na kockice
1 žlica kiselog vrhnja
1-2 žlice hladne vode

Postupak

Brašno, šećer i sol stavite u multipraktik i kratko ga uključite da se sastojci izmješaju. Dodajte hladni maslac i uključite multipraktik. Miksajte dok ne dobijete smjesu nalik sitnim mrvicama (oko 15-20 sekundi). Potom dodajte kiselo vrhnje i ponovo kratko izradite. Tijesto bi se sada već trebalo početi formirati u kuglu. Dodajte žlicu hladne vode i miksajte dok se tijesto ne formira u kuglu (oko 30 sekundi). Ako se tijesto još mrvči i suho je, dodajte još jednu žlicu vode. Tijesto izvadite na lagano pobrašnjenu plohu i rukama ga oblikujte u disk. Zamotajte u prozirnu foliju te stavite u hladnjak na sat vremena.

Namastite 8 kalupa za tart promjera 10cm. Ugrijte pećnicu na 180°C.

Ohladeno tijesto razvaljajte između dva komada plastične folije. Izrežite krugove malo veće od kalupa pa ih prstima lagano priljubite uz dno i stranice kalupa. Ostatke tijesta ponovo sakupite, vrlo kratko umijesite i razvaljajte te ponovite postupak dok ne potrošite svo tijesto. Dno tijesta na nekoliko mjesta izbodite vilicom pa kalupe stavite u hladnjak na 15 minuta. Tijesto pecite "na slijepo" oko 15 minuta, odnosno dok nije potpuno pečeno i zlatnosmeđe boje. Tijesto ohladite prije punjenja.

Nadjev od limuna

Sastojci

125ml svježe iscijeđenog limunovog soka
korica jednog limuna
100g šećera
85g maslaca, narezanog na kockice
2 jaja
2 žumanjka

Postupak

U srednje velikom loncu ugrijte limunov sok i koricu, šećer i maslac. U manjoj posudi umutite jaja i žumanjke. Kada se maslac otopio, ulijte malo tople smjese u jaja i žumanjke uz stalno miješanje. Potom ugrijana jaja ulijte u lonac pa uz stalno miješanje kuhajte na slaboj vatri dok se smjesa ne zgusne i ne počnu se stvarati mjehurići uz rub lonca.

Kroz gusto cjedilo ulijte nadjev direktno u pečeno tijesto. Površinu zagladite žlicom i tartove stavite u pećnicu na nekoliko minuta, tek toliko da nadjev očvrсне. Pečene tartove izvadite iz pećnice i ohladite prije stavljanja meringe.

Meringa

Sastojci

2 bjeljanjka
prstohvat soli
75g šećera

Postupak

Bjeljanjcima dodajte prstohvat soli i tucite mikserom na najvećoj brzini dok se zapjene. Polako počnite dodavati kristal šećer i dalje miksajući. Smjesu tucite na najjačoj brzini dok ne umiješate sav šećer, a snijeg ne postane čvrst i sjajan. Snijeg nanesite na nadjev od limuna pa ga pomoću brenera tostirajte dok ne poprimi lijepu smečkastu boju. Ako nemate brener, tartove na kratko stavite u pećnicu uključenu na grill opciju. Budite pažljivi jer mogu vrlo brzo zagorijeti.