

# Tarta cytrynowa



## składniki (na trzy tarty ok. 18 cm)

### LEMON CURD

- **140 g** wody
- **60 g Skoncentrowanej pasty cytrynowej PROSPONA**
- **120 g** cukru kryształ
- **150 g** jajek
- **20 g** żółtek
- **30 g** mąki ziemniaczanej
- **120 g** masła

### BEZA WŁOSKA

- **80 g** białka
- **150 g** cukru kryształ
- woda do zalania cukru

## przygotowanie

**LEMON CURD:** Wodę, Skoncentrowaną pastę cytrynową, żółtka, jaja, cukier i mąkę ziemniaczaną połączyć. Cały czas mieszając doprowadzić do wrzenia na małym ogniu. Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji dodać masło. Zblendować. Jeszcze ciepły krem wylewać do tartaletek. Schłodzić.

**BEZA WŁOSKA:** Do cukru wlać wodę w ilości potrzebnej do jego przykrycia. Podgrzewać do 115°C. Po uzyskaniu tej temperatury ubić białko. Kiedy syrop osiągnie temperaturę 120°C wlać go cienkim strumieniem do białek. Ubijać kilka minut do ostygnięcia kremu. Szprycować na krem w tartaletkach. Beze opalać dekoracyjnie palnikiem lub wstawić pod różno rozgrzanego piekarnika na kilka sekund.

## nasz produkt

- **Skoncentrowana pasta cytrynowa PROSPONA**  
(stoik plastikowy 1,2kg)

