



# קינוח טארט לימון בהגשה קלילה

## לבצק פריך:

150 גרם חמאה  
100 גרם אבקת סוכר  
50 גרם ביצה טרופה  
40 גרם שקדים טחונים  
260 גרם קמח

## אופן ההכנה:

מכניסים את כל החומרים למעבד מזון ומעבדים כמה שניות לבצק רך.  
מרדדים את הבצק לעובי של 5 מ"מ, מקפיאים וחותכים לעיגולים בקוטר 5 ס"מ. אופים בחום של 170 מעלות כ-12 דקות.

## לקרם לימון:

280 גרם מיץ לימון  
כפית גדושה גרודת לימון  
8 ביצים  
420 גרם סוכר  
200 גרם חמאה  
300 גרם שוקולד לבן

## אופן הכנת קרם הלימון:

בסיר שטוח על להבה בינונית מבשלים בבחישה מתמדת את הסוכר עם הביצים, הלימון וקליפת הלימון, עד הסמכה. התהליך נמשך כ-10 דקות. מסירים מהאש, מסננים מעל השוקולד הקצוץ ויוצרים אימולסיה מוסיפים את החמאה מחולקת לקוביות וטוחנים שוב.

מקררים היטב. מקפלים למיכל שמנת מוקצפת במרקם יציב.

## למרנג:

200 גרם חלבון  
200 גרם סוכר  
200 גרם אבקת סוכר

## אופן ההכנה:

מקציפים את החלבונים והסוכר לקצף יציב ומקפלים לתוכם את אבקת הסוכר המנופה.

