

Tartă cu lămâie



Mediu



Ingrediente:

Pentru blat:

1 cutie [Mix pentru blat de prăjituri 9 torturi](#) de la Dr. Oetker 1 ou
100 g unt sau margarină

Pentru umplutură:

2 linguri gem de piersici
150 g unt sau margarină
150 g zahăr tos fin
2 lămâi
2 ouă
150 g făină

Pentru decor:

Zahăr pudră cu gust de vanilie de la Dr. Oetker

Mod de preparare:

Pentru blat:

Se unge cu unt o formă de copt cu diametrul de 26 cm și se pudrează cu făină. Într-un vas se pune Mixul pentru 9 torturi, se adaugă oul și se amestecă cu o lingură. Se adaugă untul (margarina) rece de la frigider, tăiat în bucățele și se amestecă prin frământare rapidă (cu mâna) până la obținerea unei paste compacte.

Se așează în forma de copt și se formează o bordură de 3 cm înălțime. Blatul astfel format se unge cu 2 linguri gem de piersici.

Pentru umplutură:

Se amestecă margarina (untul) cu mixerul la viteză mare, se adaugă treptat zahărul, coaja rasă de la o lămâie, ouăle, făina și sucul de la o lămâie.

Compoziția se pune în formă peste blat și se coace în partea din mijloc a cuptorului timp de 50 minute. După răcire se pudrează cu zahăr și se ornează cu felii de lămâie.

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



Cuptor electric: cca. 180 °C (preîncălzit)
Cuptor cu aer fierbinte: cca. 170 °C (preîncălzit)
Cuptor cu gaz: trapta 3 (preîncălzit)
Timp de coacere: cca. 50 minute

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro