Лимонний тарт

Надзвичайно ароматний і смачний десерт, поширений у Франції.

Лимонний сік та цедру часто використовують у випічці як складник, але якщо зробити його основою, то буде ще смачніше!

Пиріг буквально тане в роті, ніжний і апетитний – відмінний легкий десерт для будь-якої нагоди, та особливо смакує після рибних страв.

Кажуть цей тарт походить з особливо лимонного міста Франції, а саме з місто Мантон яке розташоване між пагорбами Приморських Альп і Середземним морем, в 30 км від Ніцци.

Вже в 19 столітті, ще до того, як Мантон належав до Франції, британські туристи приїздили до нього, щоб насолодитися м'яким кліматом в зимовий сезон. Серед них багато знаменитостей, таких як Роберт Луїс Стівенсон і сама королева Вікторія і правдоподібно тутешні кондитери випікали такі смачні тарти для заїжджої знаті.

До цього в цілому економіка Мантона залежала від вирощування лимонів. Місто відоме як єдине місце у Франції, де лимони ростуть. Кожен рік, Мантон святкує лимонний фестиваль з яскравими парадами де в усьому беруть участь лимони.

Для пісочного тіста:

- 150 г борошна
- ¼ чайної ложки солі
- 1 столова ложка цукру
- 115 г вершкового масла, нарізати на шматочки
- 0.5 чайної ложки ванільного цукру чи есенції
- 2 жовтки

Для начинки:

- 2 яйця
- 4 яєчних жовтки
- 155 г цукру, більше до смаку
- 175 мл лимонного соку (близько 4 лимони)

- 150 мл сметани або вершків

Нагріти духовку до 200 С.

Для приготування пісочного тіста покласти борошно, сіль, ванілін і цукор у велику миску. Додати масло шматочками і розтерти руками, щоб утворилася текстура крихти.

Зробити по середині заглиблення і покласти жовтки. Швидко замісити тісто, завернути в харчову плівку і поставити у холодильник на 15 хв.

Розкачати тісто круглим коржем і викласти у приготовану круглу форму для пирога, вже встелену пергаментним папером. Вирівняти краї тіста і поставити охолоджувати ще на 15 хвилин.

Тісто поколоти вилкою, застелити зверху знову пергаментом і насипати гороху, який не даватиме тісту підніматися. Випікати корж, поки не підрум’яниться, 15-20 хвилин.

Для приготування начинки, яйця і жовтки розбити й покласти в миску, додати цукор і добре розмішати вінчиком.

Лимони помити і вичавити із них сік, додати до миски з яйцями і ще раз добре перемішати.

Додати сметану, інтенсивно перемішуючи до повного її розчинення.

Утворену рідину перецідити через сито у випечений вже корж, зняти ложкою усі бульбашки що утворилися на поверхні.

Пиріг поставити у духовку і випікати приблизно 30 хвилин до загустіння начинки.

Добре охолодити перед подачею до столу.

ROCHEFORT
SOCIETE FERMIERE
ROCHEFORT
Backin
Carrefour
Crème fraîche épaisse
Entière
20cl