

# Τάρτα με Lemon curd και φρέσκιες φράουλες, από την αγαπημένη Ρένα Κώστογλου και το [koykoycook.gr](http://koykoycook.gr)!

## ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΡΤΑ

125 γρ μαργαρίνη η βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

60 γρ ζάχαρη άχνη

1 αυγό

**2 σταγόνες Spice Drops η ξύσμα** από ένα ολόκληρο **λεμόνι**

μισό κουταλάκι αλάτι

360 γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του (περίπου)



Χτυπάτε στο μίξερ την μαργαρίνη με την άχνη.

Ρίχνετε το ξύσμα και το αυγό.

Αλλάζετε το εξάρτημα του μίξερ με τον γάντζο.

(Μπορείτε σε αυτό το σημείο να ζυμώσετε και με το χέρι).

Ρίχνετε σιγά σιγά το το αλάτι και το αλεύρι.

Η ζύμη είναι μαλακή.

Αφήνετε την ζύμη τυλιγμένη σε μεμβράνη να ξεκουραστεί στο

ψυγείο για 15 λεπτά.

Ανοίγετε την ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια.

**Βουτυρώστε** ένα σκεύος τάρτας( διαμέτρου 30 εκ) και στρώστε μέσα την ζύμη.

Προθερμάνετε τον φούρνο στους 150-160 C.

Ψήστε για 15 λεπτά περίπου.

Αφήστε την να κρυώσει καλά..



## ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ LEMON CURD

6 αυγά

3/4 φλιτζανιού λευκή ζάχαρη

**2 σταγόνες Spice Drops** η ξύσμα από ένα λεμόνι

χυμό από 3-4 λεμόνια( περίπου 3/4 φλιτζανιού)

170 gr ανάλατο βούτυρο κομμένο σε κυβάκια

Σε ένα αντικολλητικό σκεύος χτυπήστε με σύρμα τα αυγά, την ζάχαρη και το ξύσμα

μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Προσθέστε τον χυμό και το βούτυρο και βάλτε το σκεύος σας

σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να λιώσει το βούτυρο..

Το μείγμα σας σιγά σιγά αρχίζει να πήζει.

Φέρτε σε σιγανό βρασμό για λίγα λεπτά .Τραβήξτε από την φωτιά.

Βάλτε το μείγμα σε μπόλ και καλύψτε την επιφάνεια του με διάφανη μεμβράνη

(για να μην κάνει <πέτσα>) . Αφήστε το να κρυώσει.

Μετά βάλτε το Lemon Curd στο ψυγείο για να σφίξει και άλλο..

## ΤΕΛΙΚΟ ΣΤΑΔΙΟ

Γεμίστε την τάρτα σας με την κρέμα.

Διακοσμήστε αν θέλετε με μια φρέσκιες φράουλες η απολαύστε την σκέτη .

Ιδανικό ατομικό γλυκάκι για μπουφέ, τον καφέ η το τσάι .

**ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ..**

**ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ!**

*(Επιμέλεια – Εκτέλεση συνταγής:Ρένα Κώστογλου)*

*(Φωτογραφίες :Ρένα Κώστογλου)*

<https://koykoycook.gr/?p=18699>

