

# (odc.49) tarta cytrynowa

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.49)

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

upieczony spód do tarty (z kruchego ciasta)

2 szklanki soku z cytryny

3 szklanki cukru

4 całe jajka

4 żółtka

350 g masła

## **Przygotowanie**

Sok z cytryny przelać do miski. Dodać cukier. Wymieszać. Spróbować, cytryny mogą być bardziej kwaśne, wtedy należy dodać więcej cukru. Wbić całe jajka, dodać cztery żółtka. Masę ubijać (ręcznie lub elektryczną trzepaczką) w kąpielii wodnej przez jakieś 10 minut do uzyskania kremowej konsystencji. Zdjąć z ognia. Masło pokroić na kawałki. Dodać do ubitej masy. Wymieszać aż masło wtopi się w masę. Kiedy całe masło jest wmieszane, wylać masę na gotowy spód do tarty. Ostudzić w lodówce. Po wyjęciu wierzch tarty opiec (skarmelizować) pod grillem w piekarniku lub używając palnika cukierniczego. Podawać.

© Jamie Oliver