





# Ciasto limonkowe

przepisy.pl



 90 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C

 Foremka do tarty o średnicy ok. 24-26

cm

## Składniki:

### spód

- mąka - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

### nadzienie

- mleko skondensowane słodzone - 400 gramów
- żółtka - 3 sztuki
- sok z limetki - 0.5 szklanek
- zielony barwnik spożywczy - 1 sztuka
- białko jajka - 3 sztuki
- cukier - 100 gramów

## Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszać mąkę, Kasię, cukier puder, sól i jajko.
2. Ciasto przełożyć na stół i szybko zagnieść. Następnie zawinąć w folię i odłożyć na godzinę do lodówki.
3. Ciasto rozwałkować i wylepić nim dno i boki okrągłej foremki do tarty o średnicy 24-26 cm. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 15 minut. Wystudzić.
4. W misce ubić mikserem skondensowane mleko. Ciągłe ubijając dodać żółtka i sok z limetek wymieszany z barwnikiem. Masę schłodzić w lodówce.
5. Schłodzoną masę wyłożyć na podpieczone ciasto.
6. Białka ubić na sztywną pianę z cukrem. Przełożyć do szprycy i wycisnąć dekoracyjnie na wierzch ciasta. Piec około 15 minut w 180°C, a następnie 15 minut w 100°C.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)