

# Λεμονότουρτα



Σήμερα θέλω να σου φτιάξω μια καταπληκτική λεμονότουρτα που θα σε κάνει να λατρέψεις τα λεμόνια λίγο παραπάνω. Βλέπεις ο μόνος τρόπος για να φάμε τα λεμόνια δεν είναι στο φαγητό? μπορούν τέλεια να γίνουν ένα σούπερ γλυκό.

## **Υλικά:**

### **Για την βάση:**

300 γρ Αλεύρι ολικής ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

200γρ βούτυρο

100γρ άχνη ζάχαρη (αν την κάνουμε γλυκιά)

2 κρόκους αυγών ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ

ξύσμα λεμονιού

κανέλα ΜΠΑΧΑΡ

αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Για τη κρέμα:

2 Λεμόνια

1 ζαχαρούχο γάλα

4 κρόκοι από αυγά ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ

100γρ άχνη ζάχαρη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

ξύσμα λεμονιού

### **Για τη μαρέγγα:**

6 ασπράδια αβγών

50 γρ. άχνη ζάχαρη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

2 κουταλιές χυμό λεμόνι

### **Εκτέλεση:**

Για τη βάση: Βάζεις αλεύρι στο μίξερ, άχνη ζάχαρη, κανέλα, λίγο αλάτι, ξύσμα λεμονιού, βούτυρο κλείνεις και χτυπάς για λίγο. Στη συνέχεια βάζεις τους κρόκους και ξαναχτυπάς. Πλάθεις λίγο τη βάση με τα χέρια και την βάζεις για 30 λεπτά στο ψυγείο να παγώσει το βούτυρο. Αλείφεις το τσέρκι με βούτυρο και τοποθετείς το ζυμάρι και το απλώνεις. Το βάζεις για πέντε λεπτά στο φούρνο να ψηθεί, αφού το τρυπήσεις λίγο.

Για την κρέμα: Διαλύεις τους κρόκους και ρίχνεις μέσα το ζαχαρούχο. Ρίχνεις το ξύσμα, το χυμό λεμονιού και ανακατεύεις.

Πάνω στη βάση ρίχνεις την κρέμα και βάζεις ξανά στο φούρνο για 20 λεπτά στους 175 βαθμούς.

Αφού ψηθεί το αφήνεις να κρυώσει και το βάζεις στο ψυγείο. Φτιάχνεις μαρέγκα χτυπώντας τα ασπράδια και ρίχνοντας σταδιακά την άχνη ζάχαρη. Αφού κρυώσει καλά η τούρτα βάζεις από πάνω την μαρέγκα και ψήνεις στο γκριλ για λίγο μέχρι να πάρει χρώμα.

Δείτε και το βίντεο:



