

Лимонный торт

Для теста: 1,5 стакана муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 100 г маргарина, 1-2 ст. ложки воды, щепотка соли.

Для начинки: 4 яйца, сок 3 лимонов, цедра 1-2 лимонов, 200 г сахара, 2 ст. ложки картофельной муки, 3 ст. ложки сахарной пудры.

Желтки и сахар взбить на паровой бане. Добавить лимонный сок, цедру, крахмал и продолжать интенсивно взбивать до образования густого крема.

Влить крем в заранее выпеченную форму из теста. Белки взбить с 2 ст. ложками сахарной пудры. Этой массой намазать поверхность лимонного торта.

Поставить торт на 8-10 минут в разогретую духовку.

Готовый торт украсить взбитыми сливками или сметаной.