



## Tartă cu lime și bezea

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 1/2 cană	biscuiti graham sfărâmați	6 linguri	unt topit și răcit
3 linguri	zahăr	1 cutie	lapte condensat îndulcit
4	gălbenușuri mari	1/2 cană	suc de lime proaspăt stors
1 lingură	coajă de lime rasă	8	albușuri mari
2/3 cană	zahăr	1/4 linguriță	sare grunjoasă

### Instructions

Rețeta de mai jos este delicioasă și merge servită la o petrecere. Bezeaua poate fi înlocuită cu frișcă, ce se va pune peste tartă înainte de servire.

**Pasul 1.** Preîncălzește cuptorul la 180°C.

**Pasul 2.** Combină biscuiții, untul și 3 linguri de zahăr într-un castron, toarnă totul într-o tavă de tartă, presează pe fund și pe pereți și coace crusta timp de 12 minute.

**Pasul 3.** Scoate blatul din cuptor și lasă-l să se răcească, apoi coboară temperatura cuptorului la 160°C.

**Pasul 4.** Într-un castron, amestecă laptele condensat, gălbenușurile, sucul și coaja de lime, iar apoi toarnă crema în crusta de tartă.

**Pasul 5.** Coace timp de 15 - 17 minute, până ce este închegată la suprafață, apoi lasă la răcit.

**Pasul 6.** Într-un castron, combină albușurile, zahărul și sarea și mixează până ce bezeaua este fermă.

**Pasul 7.** Pune bezeaua pe plăcintă, apoi rumenește-o cu ajutorul unei torțe de bucătărie.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**