



## Tartă cu lime și cocos

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 cutie	lapte condensat îndulcit (400 ml)	1 cutie	lapte de cocos neîndulcit (400 ml)
1/3 cană	suc de lime proaspăt	7	gălbenușuri mari
1 1/2 cană	biscuiti graham sfărâmați	6 linguri	unt topit și răcit
3 linguri	zahăr	400 g	smântână pentru frișcă
2 linguri	zahăr tos	3 linguri	nucă de cocos prăjită

### Instructions

Rețeta de mai jos combină ingredientele clasice ale tartei cu lime cu dulceața laptelui de cocos. Desertul poate fi decorat cu fulgi de cocos rumeniți și frișcă.

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

**Pasul 2.** Combină biscuiții, untul și 3 linguri de zahăr într-un castron mediu, 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 de tot.

**Pasul 4.** Într-un castron, amestecă laptele condensat, laptele de cocos, sucul de lămâie și gălbenușurile, până se omogenizează.

**Pasul 5.** Toarnă în crustă și coace timp de 40 de minute.

**Pasul 6.** Lasă la rece, apoi dă la frigider, timp de cel puțin trei ore.

**Pasul 7.** Servește cu frișcă preparată din smântână și zahăr și cu fulgi de cocos.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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