

Tarta pomarańczowa

Składniki:

6 żółtek
2 całe jaja
225 gr. masła
1 szklanka cukru
4 pomarańcze, bez skórki
1 $\frac{3}{4}$ szklanki soku pomarańczowego

* Można również spróbować zastąpić sok pomarańczowy i skórkę pomarańczy cytrynami i limonkami, trzeba wtedy dodać dodatkowo $\frac{1}{2}$ szklanki cukru żeby tarta nie była zbyt cierpka.

Przygotowanie:

1. W naczyniu do gotowania na parze wymieszaj wszystkie składniki. W miarę zwiększania temperatury ubijaj masę trzepaczką.
2. Masa zacznie gęstnieć od gotującej się pod spodem wody, należy ją stale mieszać.
3. Przykryj i odstaw do pełnego schłodzenia.
4. Nalej schłodzonego kremu na ciasto do tarty i podawaj.