

Η ΛΕΜΟΝΟΤΑΡΤΑ ΤΟΥ GARY RHODES

Μερίδες: 8-10



ΥΛΙΚΑ

- 250g έτοιμη ζύμη τάρτας (shortcrust pastry)
- Ξύσμα και χυμός 2 ακέρωτων λεμονιών
- 175g κρυσταλλική ζάχαρη
- 75g (5 κουταλιές cornflour/αλεύρι από καλαμπόκι)
- 3 φρέσκα μέτρια αβγά

ΣΚΕΥΗ

- Στρογγυλό ταψί ή πυρίμαχο σκεύος τάρτας διαμέτρου 20cm
- Μαχαίρι
- Πιρούνι
- Αντικολλητικό χαρτί για ψήσιμο σε φούρνο
- Πλάστης,
- Τρίφτης
- Στίφτης
- Μεζούρα
- Κατσαρολάκι
- Ξύλινο κουτάλι
- Κουτάλι
- Μικρή λεκάνη
- Αβγογδάρτης
- Σπάτουλα

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Προθερμαίνεις το φούρνο στους 200 βαθμούς
2. Ανοίγεις με τον πλάστη τη ζύμη σε στρογγυλό σχήμα ίσα να χωράει στο ταψί ή πυρίμαχο σκεύος.
3. Κάλυψε με αντικολλητικό χαρτί αφού την τρυπήσεις με το πιρούνι και βάλε λίγα φασόλια πάνω στο χαρτί. Ψήσε την στο φούρνο για περίπου 15 λεπτά. Αφαίρεσε το χαρτί και τα φασόλια και ξαναβάλε τη στο φούρνο μέχρι να ροδίσει.
4. Βγάλε την από το φούρνο και άσε την να κρυώσει.



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>

Η ΛΕΜΟΝΟΤΑΡΤΑ ΤΟΥ GARY RHODES

(συνέχεια)

5. Βάλε το ξύσμα λεμονιού και το χυμό του μαζί με 100 γραμμάρια ζάχαρη και 300ml νερό στο κατσαρολάκι. Ανακάτεψε καθώς είναι σε χαμηλή φωτιά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
6. Ανάμιξε το αλεύρι καλαμποκιού με 6 κουταλιές κρύο νερό μέχρι να διαλυθεί καλά και να είναι σαν πάστα.
7. Πρόσθεσέ το στο μίγμα λεμονιού και ζάχαρης και ανακάτεψε συνεχώς με το ξύλινο κουτάλι έχοντάς το σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να πήξει. Πρόσεξε να μην σβωλιάσει. Άσε το στην άκρη να κρυώσει.
8. Διαχώρισε τους κρόκους από τα ασπράδια.
9. Χτύπα τους κρόκους με τον αβγογδάρτη και πρόσθεσέ τους στο κρύο μίγμα λεμονιού ανακατεύοντας καλά.
10. Βάλε το μίγμα αυτό στη ζύμη.
11. Χτύπα τα ασπράδια σε μαρέγκα. (Ευκολότερο είναι να τα χτυπήσεις στο μίξερ). Πρόσθεσε μέσα τα 75 γραμμάρια ζάχαρης. Συνέχισε να κτυπάς μέχρι η μαρέγκα να είναι σφικτή και γυαλιστερή.
12. Βάλε την πάνω από την κρέμα λεμονιού απλώνοντάς την με τη σπάτουλα.
13. Ψήσε στο φούρνο για 35 λεπτά μέχρι η μαρέγκα να χρυσίσει.
14. Σερβίρεται χλιαρή ή κρύα.



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>