

## [التحلية/تارت بالليمون و النعناع](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**

1

6  
45 Minutes  
**Note**

3.7/5 ( 3 votes )



### **المكونات**

للعجينة الرّملية :

- 190 غ من الفرينة
- 20 غ من النشاء
- 90 غ من مسحوق السكر
- 130 غ من مرغرين فلوريال
- ملعقتين طعام من اللوز المطحون
- القليل من الملح
- بيضة

لكريمة الليمون و النّعناع :

- 4 حبات من الليمون الأخضر (العصير والمبشور)
- 4 بيضات
- 150 غ من السكر الأبيض سكور سفيتال
- 150 غ من مرغرين فلوريال
- 8 أوراق من النّعناع
- ملعقتين صغيرتين من الجيلاتين المذوّبة في القليل من الماء الدافئ

## إعداد

### للعجينة الرملية:

- نخلط جميع المكونات الجافة: الفرينة، مسحوق السكر، اللوز المطحون، النشاء، والملح.
- نضيف المرغرين ونحك العجينة مثل الغريبة. نضيف البيضة ثم نلم العجينة.
- نغطي العجينة بالورق الشفاف الغذائي ونضعها لمدة ساعة في الثلاجة.
- بعد ذلك، نحل العجينة في القالب المخصص ونثقبها بشوكة و نتركها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- نسخن الفرن على 170 درجة ونطهيهما ما بين 25 إلى 30 دقيقة ثم نتركها تبرد.

### لكريمة الليمون و النعناع :

- نرحي السكر مع أوراق النعناع.
- في وعاء، نبيّض البيض مع النعناع و السكر.
- نضيف عصير الليمون و المبشور إلى الخليط الأول.
- نضع المزيج في كسرونة على نار خفيفة و نحرك باستمرار حتى يصبح المزيج سميك.
- بعدها، ننزعه من النار ونضيف الجيلاتين.
- نتركه يبرد بضع دقائق ونضيف المرغرين المقطعة إلى قطع صغيرة.
- نرحي كل شيء بإستعمال خلاط كهربائي حتى نتحصل على كريمة متجانسة .
- نضع الكريمة على عجينة التارته و نتركها تبرد لحوالي 4 ساعات.