



Продукти за тестото:

300 гр брашно
125 гр масло
125 гр пудра захар
2 жълтъка
1 яйце
1 с.л.бакпулвер
настъргана кора от 1 лимон

2 с.л.кедрови ядки
пудра захар за поръсване

Продукти за крема:

500 мл прясно мляко
2 яйца
150 гр захар
2 с.л.брашно
прах ванилия
настъргана кора от 1 лимон

Начин на приготвяне:

Оставете на стайна температура маслото поне час преди замесване на тестото. Прибавете към мекото масло захарта и разбъркайте с вилица до получаване на крем. Разбийте жълтъците и яйцето, прибавете ги към маслената смес, разбъркайте. Пресейте брашното и бакпулвера, прибавете ги заедно с лимоновата кора към маслено-яйчната смес. Замесете тесто, оформете го на топка, увийте го в прозрачно фолио и охладете за час.

Загрейте млякото, прибавете лимонената кора, загрейте до кипене. Разбийте яйцата със захарта, добавете брашното и ванилията. Прецедете млякото и го налейте на тънка струйка, като бъркате постоянно и върнете на огъня. Варете при непрекъснато разбъркване до сгъстяване на крема. Отстранете от огъня и оставете да се охлади напълно, като го покриете с прозрачно фолио така, че то да докосва повърхността на крема за да не се образува кора.

Разточете 2/3 от тестото върху хартия за печене на кора с диаметър 28-30 см и заедно с нея го поставете във форма с диаметър 24 см. Разпределете равномерно крема, покрийте с останалото тесто. Върху сладкиша обърнете краищата на долната кора тесто. Поръсете с кедровите ядки. Печете 20-30 минути в загрята до 180 градуса фурна. Охладете върху решетка, поръсете с пудра захар.