



# Citronový vánoční tart

12 porcí



snadná příprava

do 60 minut



- 1 Ovesné sušenky rozdrobíme úplně na strouhanku a přidáme lžičku citrónové kůry, promícháme. Když máme sušenky rozdrobené, rozejdeme máslo a přidáme ho k sušenkám. Pořádně promícháme. Do formy na tart s průměrem 20 cm nasypeme na dno sušenkovou směs. Vmačkáme rukou až k horní části okraje. Necháme ztuhnout v chladničce přibližně 1 hod.
- 2 Mléko nalijeme do hrnce, přidáme žloutek, máslo, cukr a přivedeme k varu. Následně přidáme pudink s citrónovou příchutí Dr. Oetker a vaříme podle návodu do zhoustnutí. Pořádně promícháme. Tekutou, ještě horkou směs nalijeme na sušenkový korpus.
- 3 Necháme vychladnout a následně ozdobíme.

Tip:

- Tart chutná nejlépe vychlazený a podávaný se šlehačkou.

## Přísady::

### Přísady na korpus:

250 g sušenky ovesné  
120 g máslo  
1 KL Finesse citrónová kůra  
strouhaná Dr. Oetker

### Na náplň:

1 balíček Dr. Oetker Pudink příchutí  
Citron  
500 ml mléko polotučné  
1 - 2 PL cukr  
1 ks žloutek  
1 balíček Třtinový cukr citrónový Dr.  
Oetker  
1 PL máslo

### Na ozdobení:

brusinky  
citrón  
citrónová kůra  
rozmarýn  
cukrové ozdoby

### Ještě potřebujeme:

forma na dort

