



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.