

# Lemon Slice

Toplam 55 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

Lemon slice, bisküvili taban limonlu üst katla tamamlayarak keskin, serin ve kare dilimlenen bir Avustralya tatlısıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Bisküvi kırığı
- 60 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Yoğunlaştırılmış süt
- 0.5 su bardağı Limon suyu

## Yapılışı

- Bisküvi ve tereyağı karıştırılarak tabana sıkılarak bastırın.
- Taban 20 dakika buzdolabında soğutun, dolguya karışmasın diye.
- Süt, limon suyu ve kabuğunu 2 dakika çirpin.
- Limonlu dolguyu tabana yayın ve yüzeyi düzeltin.
- Tatlıyı 10 dakika pişirin, dolgu kenardan taşmasın.
- Tamamen soğutup kare dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Tam soğutmadan kesmemek düzgün dilim verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kare dilimleri soğuk sunun, yanına çay veya limonata koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt