**Tarta Hemingwaya**

Składniki:

200g herbatników

1 masło 200g

1 puszka mleka skondensowanego

260 ml śmietanki 30% (lub 36%)

4 limonki

1 cytryna

Płatki migdałowe

Przygotowanie:

1. Herbatniki pokruszyć na bardzo drobno i ugnieść z miękkim masłem. Gotową masą wyłożyć spód tortownicy najpierw wyłożonej papierem do pieczenia i dobrze ugnieść.
2. Limonki i cytrynę porządnie wyszorować pod bieżącą wodą. Zdwóch limonek zetrzeć skórkę i odłożyć ją na bok. Następnie wszystkie limonki oraz cytrynę przeciąć na pół i wycisnąć z nich sok.
3. Mleko skondensowane przelać do miski i dodać śmietankę (najlepiej mocno schłodzoną) – wymieszać mikserem na najwyższych obrotach.
4. Do mleka i śmietanki dodać skórkę startą z limonek oraz sok z owoców – masa zacznie gęstnieć, a to dlatego, że kwas cytrynowy zacznie ścinać białko zawarte w mleku i śmietance.
5. Krem wykładamy na herbatnikowy spód ciasta, wygładzamy go łyżką i ozdabiamy wierzch płatkami migdałów.
6. Uzbrajamy się w cierpliwość i odkładamy ciasto na 12 godzin do lodówki, żeby masa porządnie stężała. Cierpliwość jest niezbędna, gdyż bardzo trudno jest powstrzymać się od próbowania 😊