





Ciasto cytrynowe

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 55 minut  180 °C 

Składniki:

kruche ciasto

- mąka pszenna - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- żółtko - 2 sztuki

masa cytrynowa

- cukier - 0.5 łyżek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- woda - 1 szklanka
- skórka z cytryny - 1.5 sztuk
- sok z cytryny - 1.5 sztuk

beza

- białka - 2 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Z podanych składników zagnieść kruche ciasto, wykleić ciastem spód blachy oraz brzegi do wysokości 3 cm.
2. Nakłuć całość widelcem i odstawić do zamrażarki na 10-15 min.
3. Masa: Wszystko dokładnie wymieszać. Wlać do rondla. Na małym ogniu doprowadzić do wrzenia ciągle mieszając i gotować około 2 min.
4. Odstawić do ostudzenia. Jak ostygnie, dodać 3 żółtka i dokładnie wymieszać. Całość powinna być gęsta.
5. Beza: Z 2 białek ubijamy pianę. Jak piana będzie twarda, dodać do niej $\frac{3}{4}$ szklanki cukru. Ubijać mikserem kolejne 4 minuty. Masa powinna być gęsta i lekko leista.
6. Spód ciasta piec w piekarniku przez 15 minut w 180 stopniach C. Wyjąć. Nałożyć na spód ostudzoną masę cytrynową. Dokładnie rozsmarować. Nałożyć na górę masę na bezę. Całość włożyć do piekarnika na około 35-40 minut. Po pierwszych 15 minutach zmniejszyć temperaturę piekarnika do 150-160 stopni (żeby beza się nie przypaliła). Aby upewnić się że ciasto jest gotowe, przed wyjęciem go z piekarnika można lekko popukać w bezę. Jak będzie twarda to znaczy, że ciasto można już wyjmować. Przed zjedzeniem ostudzić – aby nie rozlała się nam masa cytrynowa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl