




przepisy.pl

Ciasto cytrynowe z makiem

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier brązowy - 200 gramów
- jajka - 3 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- cytryna - 4 sztuki
- mak - 2 łyżki
- mąka - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 łyżka
- lemon curd - 1 łyżka
- brązowy cukier - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Okrągłą formę o średnicy 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
2. Mikserem utrzeć mięką Kasię z cukrem na puszysty krem (około 8 minut).
3. W drugiej misce lekko ubić jajka i żółtko. Wlewać je małymi porcjami do utartej Kasi, ciągle miksując.
4. Dodać skórkę i sok z cytryny oraz mak. Delikatnie wymieszać z mąką, proszkiem do pieczenia i sodą.
5. Ciasto wlać do przygotowanej formy i piec przez około 60 minut lub nieco dłużej, aż patyczek wetknięty w środek będzie suchy. Piec, aż ciasto będzie lekko brązowe.
6. Polewa: Wymieszać cukier z sokiem z cytryny. Polać po cieście. Rozsmarować "lemon curd" i posypać cukrem.
7. Przepis na "lemon curd": 3 jajka, 3 cytryny (drobno starta skórka i wyciśnięty sok), 100 g cukru pudru, 100 g Kasi, bardzo zimnej. Jajka wbić do miski, roztrzepać widelcem, aby białka połączyły się z żółtkami. Dodać sok z cytryny, skórkę oraz cukier puder. Dokładnie wymieszać. Umieścić miskę na garnku z lekko gotującą się wodą i zacząć mieszać drewnianą łyżką. Gdy mieszanka zacznie się podgrzewać dodawać po kawałeczku Kasię, powoli mieszając pomiędzy kolejnymi dawkami. Uważać, aby temperatura mieszanki nie wzrosła za bardzo, aby jajka się nie ścięły.
8. Ostudzić.
9. Podaję też prostszą wersję polewy cytrynowej do ciasta, która występuje w innych przepisach na "Lemon drizzle cake", polewa tylko z soku z połówki cytryny i 50 g cukru pudru. Cukier i sok z cytryny należy podgrzewać razem w rondelku, mieszać przez około 3 minuty, aż powstanie syrop (nie zagotowywać).