





Cytrynowiec

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 C °C 

Składniki:

biszkopt

- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- cukier - 0.6 szklanek
- olej - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa cytrynowa

- budyń cytrynowy - 2 opakowania
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 3 sztuki
- woda - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- sok z cytryny - 10 łyżek
- śmietana 30 % - 600 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna - 2 łyżki
- herbatniki - 1 opakowanie
- lukier - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę, wsypać cukier, następnie po jednym żółtku. Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać przez sito i dodać do masy delikatnie mieszając, dodać olej.
2. Biszkopt upiec w formie(24x34cm) 25 minut. Po wystudzeniu biszkopt nasączyć wodą z sokiem z cytryny.
3. Budynie wymieszać z cukrem w garnku. Dodać sok z cytryny, 2 szklanki wody rozmącone z żółtkami.
4. Powoli podgrzać, ciągle mieszając, doprowadzić do zagotowania. Dodać Kasię i pianę ubitą z białek. Gorący budyń wylać na biszkopt i wystudzić.
5. Śmietanę ubić, dodać cukier puder i żelatynę rozpuszczoną w 1/4 szklance gorącej wody. Śmietanę wyłożyć na masę cytrynową.
6. Herbatniki maczać w soku cytrynowym z dodatkiem wody, ułożyć na śmietanie. Lukrem zalać herbatniki i dowolnie udekorować. Smacznego!!!