







przepisy.pl

Tort cytrynowy z karmelizowaną cytryną



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C

 Dwie tortownice 20 cm

Składniki:

ciasto

- cukier drobny - 225 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 225 gramów
- jajka duże - 4 sztuki
- mąka samorosnąca przesiana (lub zwykła + 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia) - 225 gramów
- skórka z 1 cytryny

krem

- cukier puder - 225 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 100 gramów
- mleko - 2 łyżki

nadzienienie i dekoracja

- krem cytrynowy lemon curd - 2 łyżki
- srebrne kuleczki jadalne
- cytryna - 1 sztuka
- cukier drobny - 40 gramów

lemon curd

- jajka duże - 2 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- cukier drobny - 160 gramów
- masło - 80 gramów
- skórka i sok z 2 cytryn

Sposób przygotowania:

1. Ucieraj Kasię z cukrem na lekką, puszystą masę (przez ok. 1,5 minuty mikserem). Dodawaj kolejno jajka, cały czas ucierając masę. Dosyp trochę mąki przy ostatnim jajku. Dodaj resztę mąki i skórkę z cytryny za pomocą metalowej łyżki lub szpatułki.
2. Wyłóż masę do dwóch natłuszczonych tortownic o średnicy 20 cm. Piecz na środkowej półce piekarnika nagrzanego do 180°C (piekarnik z termoobiegiem – do 160°C, oznaczenie piekarnika – 4) przez 30-35 minut. Odłóż na kratkę do wystygnięcia.
3. Połącz składniki kremu na jednolitą masę. Dekoracja: pokrój skórkę z cytryny na długie paski, włóż do rondelka, dodaj cukier i 100 ml wody i podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając, aż cukier się rozpuści. Zagotuj, a następnie gotuj przez 10 minut na wolnym ogniu. Rozłóż na pergaminie i pozostaw do wystygnięcia.
4. Lemon curd: W niedużym garnuszku roztrzep jajka, żółtka i cukier, do połączenia. Postaw na kuchence, podgrzewaj na małej mocy palnika, cały czas mieszając (bezpieczniejszą metodą jest gotowanie na parze). Dodaj masło i sok z cytryny. Mieszaj do zagotowania i zgęstnienia kremu. Jeśli w kremie pojawią się grudki, przetrzyj przez sitko.
5. Nałóż na siebie dwie warstwy tortu, przekładając je 1/3 kremu i kremem cytrynowym lemon curd. Kolejną 1/3 część kremu rozsmaruj na wierzchu, a resztę włóż do szprycy i udekoruj brzegi tortu rozetkami. Ozdób srebrnymi kuleczkami i karmelizowaną cytryną.