






przepisy.pl

Wielkanocne ciasto cytrynowe



 45 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160 °C

 Tortownica Ø 24

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 225 gramów
- drobny cukier - 200 gramów
- mąka pszenna - 225 gramów
- jajko - 4 sztuki
- ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cytryna (sok i starta skórka) - 1 sztuka
- borówka amerykańska - 100 gramów

krem i dekoracja

- biała czekolada - 200 gramów
- śmietanka 30% - 80 mililitrów
- płatki kukurydziane - 65 gramów
- borówka amerykańska - 100 gramów
- jajeczka czekoladowe kolorowe - 100 gramów
- starta skórka z jednej cytryny - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Natłuść formę i oprósz mąką.
2. W dużej misce zmiksuj: Kasię, cukier, jajka, wanilię, mąkę, proszek do pieczenia, sok i startą skórkę z 1 cytryny.
3. Dodaj borówki i wymieszaj.
4. Wlej masę do formy i piecz przez 40-45 minut do momentu, aż włożony w ciasto patyczek będzie suchy.
5. Ciasto wyjmij z formy i odstaw do wystygnięcia.
6. Śmietankę podgrzej. 1/5 tabliczki czekolady zetrzyj na wiórki, resztę posiekaj, włóż do gorącej śmietanki i rozpuść w kąpieli wodnej. 2/3 masy czekoladowej wyłóż na wierzch ciasta.
7. Do reszty rozpuszczonej czekolady wsyp płatki kukurydziane i delikatnie zamieszaj tak by czekolada pokryła płatki.
8. Z płatków ułóż gniazdo na szczycie tortu. Do środka gniazda wsyp borówki i kolorowe jajeczka.
9. Całość posyp wiórkami z cytryny i białej czekolady.

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