

Kontrowersyjne ciasto cytrynowe



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: **171** Ocena: **3586**

 5-6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Spód:
- 225 g mąki pszennej
- 225 g masła
- 65 g cukru
- 1,5 łyżeczki cukru waniliowego Wodzisław
- Masa cytrynowa:
- 6 jajek
- 300 g cukru (u mnie 250 - i tak było bardzo słodkie)
- skórka starta z 2 cytryn
- sok z 2 cytryn
- 1 łyżka mąki
- opakowanie kisielu cytrynowego Wodzisław

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagniatamy ciasto. Wylepiamy nim foremkę (nieduża u mnie wymiary mniej więcej kartki a4), dobrze aby była wyłożona papierem do pieczenia i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez kwadrans.
- 2 Białka ubijamy na sztywną masę, dodajemy do nich stopniowo cukier i miksujemy a następnie dodajemy żółtka i jeszcze chwilę ubijamy. Cytrynę dokładnie myjemy i ścieramy z niej skórkę oraz wyciskamy sok. Do masy dodajemy przesianą mąkę i kisiel a następnie cytrynę i dokładnie mieszamy. Krem wykładamy na podpieczony spód i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160 stopni na 30 minut.

Twoje notatki do przepisu: