

Limonkowe ciasto do odrywania



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3735**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- SKŁADNIKI NA CIASTO: 3 szklanki mąki tortowej
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki suchych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 1/3 szklanki mleka
- 56 g masła
- 1 szklanka wody
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 jajka, temp. pokojowa
- SKŁADNIKI NA NADZIENIE: 1 szklanka cukru
- 3 łyżki skórki startej z limonki
- 1 łyżka soku z limonki
- 56 g roztopionego masła
- SKŁADNIKI NA POLEWĘ: 85 g serka śmietankowego np. Philadelphia
- 1/3 szklanki cukru pudru
- 1 łyżka mleka
- 2 łyżeczki soku z limonki

Sposób przygotowania:

- 1 Dwie szklanki mąki przesiewamy, dodajemy cukier, drożdże, sól i mieszamy. W rondelku podgrzewamy mleko razem z masłem, aż do całkowitego rozpuszczenia masła. Zdejmujemy z ognia i dodajemy wodę, zostawiamy na chwilę, aby lekko przestygło. Do mleka dodajemy wanilię i lekko mieszamy. Ciepłe mleko dodajemy do suchych składników i mieszamy łyżką. Następnie dodajemy po jednym jajku, cały czas mieszając (możemy zamiast łyżki użyć miksera). Dodajemy pozostałą część mąki (1 szkl.) i wyrabiamy, aż ciasto będzie jednolite, gładkie i nie lepiące się do rąk (10-15 min). Ciasto przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i zostawiamy w ciepłym miejscu do podwojenia objętości (ok. 1-1,5 h). Wyrośnięte ciasto przekładamy na oprószoną dosyć obficie mąką stolnicę i chwilę wyrabiamy, aby je odgazować. Następnie rozwałkowujemy na prostokąt o wymiarach 50x30 cm. Jeśli ciasto lepi się do stolnicy, należy cały czas je podsypywać mąką, inaczej nie oderwiesz go później. W miseczce łączymy cukier razem ze startą skórką i sokiem z limonki, aż powstanie wilgotna cukrowa masa. Za pomocą pędzelka rozprowadzamy równomiernie roztopione masło, a na nim cukrową masę. Używając długiego noża lub rolki do pizzy wycinamy pięć pasów o wym. 30x10. Pasy układamy jeden na drugim i ponownie tnijemy na sześć kawałków o wym. 10x5 cm. Formę o wym. 22x12 cm smarujemy masłem i wysypujemy kaszką manną. Przekładamy do niej dłuższą częścią do

góry kawałki ciasta, jeden obok drugiego. W foremce po bokach powinno pozostać wolne miejsce, ciasto później podrośnie i wolne miejsce zostanie wypełnione. Przygotowane ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (ok. 30-50 min). Po tym czasie ciasto wkładamy do nagrzanego piekarnika na 180 C i pieczemy ok. 35 min. Jeśli skórka za mocno się rumieni możemy przykryć ją folią aluminiową i zdjąć na 10 min przed końcem pieczenia. Po upieczeniu ciasto studzimy przez ok. 15 min i dopiero po tym czasie wyjmujemy z formy. W międzyczasie możemy przygotować polewę. Serek miksujemy razem z cukrem pudrem, następnie dodajemy mleko oraz sok z limonki, miksujemy. Ciasto delikatnie wyjmujemy z formy i za pomocą pędzelka smarujemy polewą. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: