

Tort cytrynowy



Autor: **Swiat_i_ludzie**
Przepisów: **1545** Ocena: **13227**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Na biszkopt: 5 jajek
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka cukru. Na krem: 2 szklanki mleka
- 4 jajka
- 4 czubate łyżki mąki pszennej
- 5 czubatych łyżek mąki ziemniaczanej
- 1 i 1 szklanki cukru
- skórka otarta z 2 cytryn
- 3 szklanki soku z cytryny
- 37 dag miękkiego masła. Ponadto: 1 szklanki soku z cytryny
- 2 cytryny
- małe beziki

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj biszkopt. Jajka rozbij, oddziel białka od żółtek. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę. Następnie dodaj żółtka oraz mąkę i jeszcze chwilę miksuj. Dno tortownicy wyłóż papierem do pieczenia. Wlej ciasto. Piecz 30-40 minut w temperaturze 180°C. Gdy wystygnie, przekrój na 3 blaty.
- 2 Zmiksuj szklankę mleka, jajka, obie mąki oraz skórkę z cytryny. Pozostałe mleko wraz z cukrem zagotuj. Gdy zacznie wrzeć, dodaj mleko z jajkami i mąką. Mieszając gotuj na małym ogniu, aż masa zgęstnieje. Wystudź. Zimny budyń zmiksuj, stopniowo dodając sok z cytryny. Miękkie masło ubij na puch a następnie dodawaj po łyżce budyniu. Krem odstaw do lodówki, by lekko stężał.
- 3 Sok z cytryny połącz z 1 szklanki wody. Pierwszy i drugi blat nasącz przygotowanym ponczem i posmaruj częścią kremu. Przykryj ostatnim blatem, wierzch i boki posmaruj pozostałym kremem. Udekoruj bezikami i plasterkami cytryny.
- 4 (bez czasu oczekiwania): 45 minut. Porcja: 420 kilokalorii.

Źródło: Świat i Ludzie

Twoje notatki do przepisu: