

Ciasto cytrynowe z kremem i galaretką



Autor: **marysiaz**

Przepisów: **161** Ocena: **4199**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 jajka L (temperatura pokojowa)
- 75 g mąki pszennej krupczatki
- 75 g mąki ziemniaczanej
- 60 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka wody
- szczypta soli
- krem budyniowy:
 - 125 ml soku z cytryny (z ok. 2 i pół cytryny)
 - 2 op budyniu śmietankowego
 - 1 szkl cukru
 - 1,5 szkl wody
 - 120 g masła (temperatura pokojowa)
 - 2 łyżki spirytusu
- poncz:
 - 1/2 szkl wina CIN - CIN lemon
 - sok z 1/2 cytryny
- pianka cytrynowa:
 - 500 g śmietany 36%
 - 1 galaretka cytrynowa
 - 1 szkl wody
 - 2 łyżki cukru pudru
- wierzch:
 - 1 galaretka cytrynowa
 - skórka otarta z 1 cytryny
 - bita śmietana
 - cukrowa posypka

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: wszystkie składniki potrzebne do wykonania biskoptu muszą być w temperaturze pokojowej. Białka oddzielamy od żółtek i z dodatkiem soli ubijamy na sztywną pianę. Gdy białka będą już lśniące, dodajemy po 1 łyżce cukru i żółtka. Obydwa rodzaje mąki i proszek do pieczenia przesiewamy 3 krotnie i dopiero wsypujemy do masy. Na koniec wlewamy 1 łyżkę

wody i całość mieszamy za pomocą szpatułki. Dno blachy o wymiarach 24 x 34 cm wykładamy papierem do pieczenia i wlewamy do niej biszkopt. Z wysokości kolan blachę upuszczamy 2 razy (uwaga na płytki!), a następnie wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy ok 25 minut. Gdy biszkopt się już upiecze, wyciągamy go z gorącego piekarnika, ponownie dwukrotnie rzucamy nim o podłogę i zostawiamy do wystudzenia w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.

- 2 .Masa budyniowa: w 1/2 szkl wody rozprowadzamy budynie. Sok cytrynowy, cukier i 1 szkl wody doprowadzamy do wrzenia i wlewamy mieszankę. Budyń gotujemy tak długo, aż wyraźnie zgęstnieje. Zostawiamy do całkowitego wystudzenia.
- 3 Zimny biszkopt nasączamy wermutem wymieszanym z sokiem cytrynowym. Miękkie masło ucieramy na puch, a następnie dodajemy po 1 łyżce budyniu. Na koniec wlewamy spirytus i na bardzo małych obrotach miksujemy. Masa powinna być jednolita, lekko „budyniowa”.
- 4 Pianka cytrynowa: galaretkę cytrynową rozpuszczamy w 1 szkl wrzącej wody i odstawiamy do ostygnięcia. Śmietanę z cukrem pudrem ubijamy na puch i dodajemy do niej tężejącą galaretkę. Tak przygotowaną piankę rozsmarowujemy na masie budyniowej.
- 5 Wykończenie ciasta: galaretkę cytrynową rozpuszczamy w 0,5 l wody i dodajemy do niej startą skórkę cytrynową. Gdy zacznie tężeć wlewamy ją na wierzch ciasta. Ciasto najlepiej schować do lodówki na noc, aby się przegryzło. Przed podaniem każdy kawałek dekorujemy kleksem z bitej śmietany i cukrową posypką.

SMACZNEGO :)



- 6 zdj



Twoje notatki do przepisu: