

# cytrynowiec wg Ewy (bez pieczenia)



Autor: **Ewaaa**

Przepisów: **143** Ocena: **9844**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 12 sztuk herbatników typu petitki
- masa cytrynowa: 2 budynie waniliowe bez cukru (takie po 40 gramów)
- 1/3 szklanki soku z cytryny (ilość wyciśnięta z 3 dużych cytryn)
- 1,5 szklanki soku pomarańczowego (ewentualnie wody)
- 130 gramów masła, 1 szklanka cukru
- 16 sztuk podłużnych biszkoptów (lady fingers)
- nasączenie biszkoptów: 2 łyżki soku z cytryny
- 3 łyżki przegotowanej i ostudzonej wody, 1 łyżka cukru
- masa jogurtowo - cytrynowa:
- 2 galaretki cytrynowe + 200 ml wrzątku
- 600 gramów jogurtu naturalnego
- 1 - 2 kopiaste łyżki cukru pudru
- 12 sztuk ciastek typu delicje (o smaku pomarańczowym lub cytrynowym)
- 2 galaretki cytrynowe

## Sposób przygotowania:

- 1 Spód kwadratowej blaszki o boku 25 cm wykładamy herbatnikami (tak po prostu, niczym nie wykładamy, niczym nie smarujemy).



- ② Świeżo wyciśnięty sok z cytryn precedzamy przez gęste sitko by pozbyć się części miąższu i ewentualnie pestek.



- ③ Do soku cytrynowego dolewamy 1,5 szklanki soku pomarańczowego (ewentualnie wody) i mieszamy dokładnie.

1,5 szklanki mieszaniny zagotowujemy z 3/4 szklanki cukru i masłem, mieszamy często by tłuszcz się całkowicie roztopił, a cukier nie przywarł do dna.

W pozostałej 1/3 szklanki soku rozprowadzamy budynie i resztę cukru, wlewamy do gotującego się soku i gotujemy budyń.

UWAGA: Po wlaniu budyniu, zanim całość się zagotuje, intensywnie mieszamy by nie powstały grudki.

UWAGA: Zaraz po ugotowaniu sprawdzamy czy krem jest dla nas wystarczająco słodki (sok z 3 cytryn robi swoje!!) :).



- 4 Ugotowany budyń lekko studzimy i jeszcze ciepły wykładamy na herbatniki, wyrównujemy powierzchnię, schładzamy i wstawiamy do lodówki do zgęstnienia, na około 40 minut. UWAGA: Budyń wykładamy delikatnie aby herbatniki nie poprzesuwały się.

W tym czasie możemy już przygotować masę jogurtowo - cytrynową.

Obie galaretki rozpuszczamy w 200 ml gorącej wody i mieszamy, schładzamy do temperatury pokojowej. Następnie wlewamy do jogurtu, dodajemy cukier puder i miksujemy na najszybszych obrotach.

Wstawiamy do lodówki do uzyskania konsystencji bardzo gęstej śmietany (u mnie trwało to około 60 minut).

Kiedy masa cytrynowa zgęstnieje, zabieramy się za nasączenie biszkoptów.

Składniki ponczu mieszamy ze sobą.

Nasączenie biszkoptów możemy zrobić na dwa sposoby:

1. Każdy z biszkoptów zamoczyć w ponczu na sekundę i ułożyć delikatnie na kremie.
2. Najpierw delikatnie poukładać biszkopty na kremie, a potem pędzelkiem posmarować je ponczem.

P.S Uważam, że pierwszy sposób jest lepszy, bo nasączamy biszkopty dość intensywnie, ale zbyt namoczone biszkopty mogą się połamać, także trzeba robić to naprawdę sprawnie i z wyczuciem.



- 5 Kiedy masa jogurtowa nabierze gęstej (ale wciąż dającej się łatwo rozprowadzić) konsystencji,

wykładamy ją na biszkopty i wyrównujemy powierzchnię. Ciasto ponownie wkładamy do lodówki do zgęstnienia masy.



- 6 W tym czasie zabieramy się za przygotowanie finalnej warstwy ciasta, czyli galaretki cytrynowej. Obydwie galaretki rozpuszczamy w 0,9 litra gorącej wody, schładzamy i wstawiamy do lodówki.

Na zastygniętym kremie jogurtowym układamy delicje.



- 7 Kiedy galaretki zaczną tężeć, wykładamy je na poukładane delicje.

UWAGA: Galaretka musi mieć postać gęstego żelu, wylana za wcześnie wsiąknie nam w spody ciastek.

Ciasto schładzamy najlepiej kilkanaście godzin w lodówce, żeby ciasteczka miały czas na nasiąknięcie.

SSSSmacznego :)



Twoje notatki do przepisu: