

Citronáč

Počet porcí: 50

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve ve vlažném mléku necháme vzejít droždí asi 10 minut. Ostatní suroviny na těsto (hl. mouka, 200 g mouč. cukru, 100 g másla) smícháme v misce, přidáme kvásek a těsto zpracujeme rukou. Přikryjeme a necháme 20 minut kynout. Část mléka, 800 ml, přivedeme k varu, vsypeme citrónovou polevu (100 g), nebo citronovou šťávu, krystalový cukr. Zlatý krém rozmícháme v 200 ml mléka. Za stálého míchání vaříme asi 3 minuty. Necháme vychladnout. Těsto rozdělíme na 4 části, každou část rozválíme na velikost plechu a na opačné straně plechu pečeme při teplotě 180°C asi 8 minut. Máslo vyšleháme s moučkovým cukrem, 100 g, a postupně za stálého šlehání vmícháme po lžičkách vychladlý pudink. Krém naplníme postupně mezi jednotlivé pláty. Necháme odležet do druhého. Povrch posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Citrony** - 30 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 600 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 1200 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Cukr moučka** - 300 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 350 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 20 g
- **Zlatý klas 40 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

