

Lemon tart

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na přípravu těsta v míse smícháme mouku (130 g) s moučkovým cukrem (40 g) a solí (3 g). Přidáme máslo (120 g) a 2 vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto rovnoměrně nanese na dno a na okraje vymazané a moukou vysypané formy. Na několika místech těsto propícháme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme pečeme, asi 15 minut. Korpus necháme mírně zchladnout.. Na přípravu náplně v míse vyšleháme pomazánkové máslo s cukrem (90 g), vanilkovým cukrem, citrónovou šťávou (z dvou citrónu), vejci (2 ks), kůrou a elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Náplň nanese na korpus. Vložíme do trouby a dopečeme při stejné teplotě. Pečeme 30 minut. Na horký koláč nanese zakysanou smetanu, uhladíme a necháme vychladnout. Na ozdobení nakrájíme 1 citrón (chemicky neošetřený) na tenké plátky a nanese na koláč. Dozdobíme lístky máty nebo meduňky a uložíme do chladničky.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Citróny** - 100 g
- **Máta peprná** - 3 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 130 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 300 g
- **Jihočeské pomazánkové tradiční 31 % 150 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 90 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 40 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 120 g
- **Vejce** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

