

## Ciasto cytrynowe



### IZIOWANIE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

<b>jajko</b>	6 sztuk
<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>cukier</b>	3/4 szklanki
<b>skórka cytryny</b>	1/2 sztuki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka

### Masa cytrynowa:

<b>margaryna</b>	1/2 kostki
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>smietana 18%</b>	1 szklanka
<b>galaretka cytrynowa</b>	1 sztuka

### DODATKOWO:

<b>śmietana 30%</b>	300 ml
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>cukier puder</b>	
<b>gorzka czekolada</b>	
<b>sok cytrynowy</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Ciasto:

Białka jajek ubić na sztywno z dodatkiem szczypty soli, następnie dodać cukier i nadal ubijać do białości. Kiedy białka są ubite na sztywną bezę ostrożnie wymieszać ją z żółtkami jajek i połączyć z przesianą i wymieszaną z proszkiem do pieczenia mąką na koniec dodać startą skórkę cytrynową. Ciasto wylać do wyłożonej papierem formy i piec w temp. 180st około 30-35min.

#### Masa cytrynowa:

Rozpuścić margarynę i dodać do niej cukier, kiedy cukier się rozpuści dodać śmietanę oraz galaretkę, mieszając zagotować i wystudzić.

Upieczone, zimne ciasto przekroić na dwa placki i dokładnie nasączyć 1/2 szklanki wody wymieszanej z sokiem wyciśniętym z 1/2 cytryny. Na spodzie ciasta rozsmarować całą masę cytrynową i przykryć drugim plackiem, wierzch ciasta posmarować ubitą śmietaną wymieszaną z żelatyną rozpuszczoną w małej ilości wody oraz dosłodzoną do smaku cukrem pudrem ja dałam 2 łyżki. Całe ciasto posypać startą czekolada i schłodzić w lodówce.