

Śmietanowiec z lemon curd



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	8 szt
cukier	8 łyżek
mąka pszenna	8 łyżek
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
lemon curd	
margaryna	30 gr
sok z cytryny	80 ml
jajko	2 szt
żółtko jajek	1 szt
cukier	0,5 szkl
kremówka	1 łyżka
sól	szczypta
bita śmietana	
kremówka	0,5 l
cukier puder	3 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Lemon curd-jajka i żółtko zmiksować na wolnych obrotach z cukrem i wlewać powolutku do podgrzanego do około 50 st soku z cytryn cały czas mieszając. Następnie masę podgrzewamy i cały czas mieszamy do około 80 st (nie wolno zagotować). Zdjąć z pieca dodać zimną margarynę, szczyptę soli i kremówkę. Całość dobrze wymieszać, przykryć folią spożywczą i odłożyć do wystudzenia. Sok z cytryn po wyciśnięciu przelać przez gęste sitko.

Biszkopt-Białka ubić na sztywno dodać cukier, żółtka i ubijamy tak długo aż masa będzie sztywna. Mąkę przesiać z proszkiem przez sitko dodać do masy jajecznej i wymieszać powoli drewnianą łyżką. Masę wylać na blachę z brzegami wyłożoną papierem do pieczenia. Piec około 30 min w 170 st. Po upieczeniu zimny biszkopt przekroić na pół. Można też upiec osobno dwa biszkopty.

Bitą śmietanę-zimną kremówkę ubić na sztywno dodać cukier puder i żelatynę namoczoną i podgrzaną w 1/4 szkl wody.

Warstwy ciasta-biszkopt, bita śmietana, biszkopt, cieniućka warstwa bitej śmietany i zimny lemon curd.