

Ciasto cytrynowe z kremem i galaretką



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt

jajko	4 szt
mąka krupczatka	75 g
mąka ziemniaczana	75 g
cukier	60 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
woda	1 łyżka
sól	sa

krem budyniowy

sok z cytryny	125 ml
budyń śmietankowy	2 opakowania
cukier	1 szkl
woda	1,5 szkl
masło	120 g
spirytus	2 łyżki

poncz

wino cin - cin	1/2 szkl
sok z cytryny	1/2 szt

pianka cytrynowa

śmietana 36%	500 ml
galaretka cytrynowa	1 op
woda	1 szkl
cukier puder	2 łyżki

wierzch

galaretka cytrynowa	1 szt
skórka z cytryny	1/2 szt
bita śmietana	
perełki cukrowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biskopt: wszystkie składniki potrzebne do wykonania biskoptu muszą być w temperaturze pokojowej. Białka oddzielamy od żółtek i z dodatkiem soli ubijamy na sztywną pianę. Gdy białka będą już lśniące, dodajemy po 1 łyżce cukru i żółtka. Obydwa rodzaje mąki i proszek do pieczenia przesiewamy 3 krotnie i dopiero wsypujemy do masy. Na koniec wlewamy 1 łyżkę wody i całość mieszamy za pomocą szpatułki. Dno blachy o wymiarach 24 x 34 cm wykładamy papierem do pieczenia i wlewamy do niej biskopt. Z wysokości kolan blachę upuszczamy 2 razy (uwaga na płytki!)), a następnie wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy ok 25 minut. Gdy biskopt się już upiecze, wyciągamy go z gorącego piekarnika, ponownie dwukrotnie rzucamy nim o podłogę i zostawiamy do wystudzenia w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.

2. Masa budyniowa: w 1/2 szkl wody rozprawdzamy budynie. Sok cytrynowy, cukier i 1 szkl wody doprowadzamy do wrzenia i wlewamy mieszankę. Budyń gotujemy tak długo, aż wyraźnie zgęstnieje. Zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

3. Zimny biskopt nasączamy wermutem wymieszanym z sokiem cytrynowym. Miękkie masło ucieramy na puch, a następnie dodajemy po 1 łyżce budyniu. Na koniec wlewamy spirytus i na bardzo małych obrotach miksujemy. Masa powinna być jednolita, lekko „budyniowa”.

3. Pianka cytrynowa: galaretkę cytrynową rozpuszczamy w 1 szkl wrzącej wody i odstawiamy do ostygnięcia. Śmietanę z cukrem pudrem ubijamy na puch i dodajemy do niej tężejącą galaretkę. Tak przygotowaną piankę rozsmarowujemy na masie budyniowej.

4. Wykończenie ciasta: galaretkę cytrynową rozpuszczamy w 0,5 l wody i dodajemy do niej startą skórkę cytrynową. Gdy zacznie tężeć wlewamy ją na wierzch ciasta. Ciasto najlepiej schować do lodówki na noc, aby się przegryzło. Przed podaniem każdy kawałek dekorujemy kleksem z bitej śmietany i cukrową posypką.

SMACZNEGO :)