# Cytrynowe ciasto z malinami

**KUCHNIA MARTY**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **Składniki na ciasto** | |
| **mąka tortowa** | 225 g |
| **proszek do pieczenia** | 1 1/2 łyżeczki |
| **sól** | 1/2 łyżeczki |
| **jajko** | 4 szt (duże) |
| **cukier** | 225 g |
| **skórka z cytryny** | 2 łyżki |
| **sok z cytryny** | 1 łyżka |
| **olej** | 170 ml |
| **maliny świeże** | 1 szklanka |
| | |
| **Składniki na cytrynowy syrop:** | |
| **cukier** | 55 g |
| **sok z cytryny** | 55 ml |
| | |
| **Dodatkowo** | |
| **tłuszcz do formy** | |
| **cukier** | 2 łyżki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta:
Okrągłą tortownice o średnicy 20 cm smarujemy masłem i spód wykładamy papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni. W jednej misce łączymy mąkę, proszek do pieczenia i sól. W drugiej ucieramy jaja z cukrem na puszystą masę. Do masy jajecznej dodajemy łyżkę soku z cytryny, skórkę z cytryny i stopniowo dodajemy olej, ciągle mieszając. Płynne składniki łączymy z mąką i dokładnie mieszamy aż składniki się połączą.

Ciasto wylewamy do tortownicy, po wierzchu posypujemy malinami i 2 łyżkami cukru. Pieczemy ok. 50-60 minut do tzw. suchego patyczka.

W międzyczasie w rondelku rozpuszczamy składniki na cytrynowy syrop. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy kilka minut, aż otrzymamy syrop.

Przygotowanym syropem polewamy jeszcze gorące ciasto. Pozostawiamy do ostygnięcia, po czym zdejmujemy obręcz.