Citrónové řeza

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 citróny
3 vejkce
100 ml oleje
300 g cukru
100 g hladké mouky
250 g krupičky
0,5 lžičky kypřícího prášku
1 špetka soli
2 bobkové listy
1 hřebíček

Postup

Troubu rozpálíme na 180 °C. Omyjeme 2 citróny a ostrouháme z nich kůru. Oddělíme vejce. Žloutky šleháme s olejem, citrónovou kůrou a 100 g do pěny. Přimícháme mouku ve směsi s krupičkou a kypřícím práškem. Z bílků a špetičky soli našleháme tuhý sníh a zapracujeme ho do těsta. Dortovou formu vyložíme pečícím papírem a nalijeme do ní těsto. Dáme do trouby a pečeme cca 40 minut. Za dvou citrónů zlehka vymačkáme šťávu a nakrájíme je na 15 koleček. Ze třetího citrónu vymačkáme všechnu šťávu. Kolečka citrónů zalijeme šťávou, posypeme cukrem a přidáme bobkový list a hřebíček. Dolijeme 4 lžícemi vody a zhruba 1 minutu vaříme. Koledčka necháme v nálevu vychladit. Upečený a vychladlý korpus nakrájíme na 15 kousků a na každý položíme 1 kolečko kandovaného citrónu