

Citrónová dorta

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnosť:

Autor:

Suroviny

200 g kryštálového cukru

1 vanilínový cukor

citrónová kôra

6 vajec

230 g hladkej múky

0,5 bal. prášku do pečiva

1 dcl olej

3 žltka - Krém : -

citrónová kôra

Postup

Príprava cesta : Žltka, cukor a vanil. cukor vyšľaháme. Ušľaháme sneh, pridáme ho k žltkom, primiešame múku, olej a prášok do pečiva. Vlejeme do formy a upečieme.

Príprava krému : Žltka, citr. kôru a cukor vymiešame nad parou a uvaríme na hustú hmotu. Do vychladnutej zmesi primiešame maslo a všetko spolu vymiešame.

Poleva : 200 g práškoveho cukru vymiešame so šťavou z 1 citróna.