

Citronové kostky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Těsto: 270 g hladké mouky

špetka soli

60 g krystalového cukru

210 g másla

Krém:

6 žloutků

220 g krystalového cukru

90 g změkklého másla

1 citronu - kůra z

šťáva ze 3-4 citronů

Na ozdobu: 1 celý citron nakrájený na kolečka

Postup

Postup přípravy: Z uvedených ingrediencí zpracujeme drobenku, vymačkáme ji do formy 22x20 cm vyložené pečicím papírem a vyrovnáme povrch. Několikrát propíchneme vidličkou a v troubě předehřáté na 160 °C pečeme do zlatova. V hrnku nad párou šleháme žloutky s cukrem a máslem, ochutíme kůrou a šťávou z citronů a zahříváme do zhoustnutí. Teplotu trouby snížíme na 150 °C, předpečené těsto pokryjeme krémem, poklademe kolečky nakrájeného citronu a 10 minut pečeme. Necháme pořádně zchladnout, pak krájíme, aby na každé porci bylo jedno citronové kolečko.

P.S.: protože nemám formu těchto rozměrů, pekla jsem v dortové formě, kolečka malého citronu jsem dala po obvodu a místo čtverců krájela dílky dortové a taky to šlo.