

PODWÓJNIE CYTRYNOWE CIASTO

„Jeśli znacie dobre ciasto cytrynowe to uwierzcie mi, że to jest jakiś obłęd. Podwójnie cytrynowe bo najpierw warstwa pieczonego cytrynowego kremu, a później jeszcze bardziej cytrynowy *lemon curd*. Czy za cytrynowe? Nie! Jest idealne! Wręcz nieziemskie. Wpis powstał przy współpracy z marką PYREX. Wykorzystałam wysoką formę do tarty 26 cm.”

Składniki:

Kruche ciasto:

- 250 g herbatników maślanych
- 90 g masła

Warstwa cytrynowa pieczona:

- 3 jaja
- 170 ml śmietanki 36%
- 120 g cukru
- Sok z 2 cytryn
- Otarta skórka z 1 cytryny
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej lub ryżowej

Lemon curd:

- 3 jajka
- 2 cytryny
- 120 g cukru
- 90 g masła

PRZYGOTOWANIE:



Kruche ciasto:

- Piekarnik nagrzać do 170 stopni. Ciasteczka rozkruszyć na pył za pomocą blendera lub malaksera, dodać rozpuszczone i przestudzone masło, wymieszać dłonią tak aby całe masło pochłonęły ciasteczka i powstanie taki „mokry piasek”. Masa jest dobra, gdy po zgnieceniu małej ilości w dłoni nie rozpada się. Można w razie potrzeby dodać łyżkę masła, ale raczej nie będzie to konieczne. Tak przygotowaną masę przełożyć do wysmarowanej masłem szklanej formy PYREX. Wstawić do piekarnika na 8 minut.

Warstwa cytrynowa pieczona:

- W tym czasie wymieszać wszystkie składniki trzepaczką w miseczce na cytrynową warstwę pieczoną. Po 8 minutach gdy ciasto lekko się podpiekło wylać na nie ostrożnie masę cytrynową i piec ok 25 minut w temperaturze 170 stopni. Upieczone ciasto wyjmij i ostudź.

Lemon curd:

- Przygotuj *lemon curd*. W niedużym rondelku zagotuj trochę wody. Następnie w metalowej lub szklanej misce wymieszaj trzepaczką jajka, cukier z sokiem i skórką z cytryny. Postaw miskę na rondelku z wodą i gotuj całość na parze, dodaj także pokrojone masło (uważaj aby dół miski nie dotykał wody w garnku). Całość ciągle mieszaj i gotuj do momentu aż krem zgęstnieje i nabierze konsystencji budyniu (ok 10 minut). Ściągnij z garnka, przestudź chwilę i przełóż na upieczoną i wystudzoną tartę. Całość dobrze schłódź w lodówce. Możesz podawać z kleksem bitej śmietany na górze.