



Lemon tart

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem a solí. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto rovnoměrně nanese na dno a na okraje vymazané a moukou vysypané formy. Na několika místech těsto propícháme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 15 minut

- 2 Korpus necháme mírně zchladnout.
- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme pomazánkové máslo s cukrem, vanilkovým cukrem, citrónovou šťávou, vejci, kúrou a barvou elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Náplň nanese na korpus. Vložíme do trouby a dopečeme při stejné teplotě jako v bodě 1.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 4 Na horký koláč nanese zakysanou smetanu, uhladíme a necháme vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

130 g mouka polohrubá
40 g moučkový cukr
0,5 KL sůl
120 g máslo nebo margarín změkklý
2 ks vejce

Na náplň:

200 g máslo pomazánkové
90 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
2 PL citrónová šťáva (ze 2 citrónů)
2 ks vejce
1 balíček Finesse citrónová kúra strouhaná Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker

Na ozdobení:

300 g zakysaná smetana
citrón chemicky neošetřený
máta nebo meduňka - lístky





- 5 Na ozdobení nakrájíme citrón na tenké plátky a nanese na koláč. Dozdobíme lístky máty nebo meduňky a uložíme do chladničky.

Tip:

- Koláč můžeme připravit také s limetkou a obarvit barvou gelovou zelenou Dr. Oetker.

