

ANIA STARMACH

Ciasto cytrynowo-bezowe

Co kupić?

Spód

- 200g mąki
- 100g masła
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 jajko
- 1 łyżka zimnej wody
- 1 szczypta soli

Krem cytrynowy

- 100g cukru pudru
- 100g masła
- 4 jajka
- 4 cytryny
- 1 skórka otarta z cytryny
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Beza

- 200g cukru
- 4 białka jajek
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka soku z cytryny

Jak przygotować?

Spód

ANIA STARMACH

1. Z podanych składników ulep ciasto, schładzaj je w lodówce przez minimum godzinę. Po tym czasie cienko rozwałkuj, przełóż do formy o wymiarze 25 cm, piecz pod obciążeniem (np. z ryżu lub grochu) około 20 minut w temperaturze 170 stopni, a następnie bez obciążenia kolejne 20 minut. Ostudź, ale nie wyciągaj z formy.

Krem cytrynowy

2. Aby przygotować krem cytrynowy, rozbełtaj w garnku jajka z cukrem. Dodaj mąkę i sok z 4 cytryn oraz skórkę otartą z 1 cytryny. Podgrzewaj, aż masa zgęstnieje, wtedy ściągnij ją z ognia i dodaj małe kawałki zimnego masła. Gdy wszystkie składniki się połączą, poczekaj, aż masa ostygnie i wylej ją na upieczony spód.

Beza

3. Białka ubij, pod koniec ubijania dodaj cukier, sok z cytryny i mąkę. Bezą przykryj krem cytrynowy, zapiekaj 20 minut w temperaturze 180 stopni. Ciasto podawaj, gdy jest ostudzone.