



## Citrónovo - bazová torta

Na prípravu Citrónovo – bazovej torty budete potrebovať (forma s priemerom 20 cm):

Citrónový krém:

3 celé vajcia  
 1 žltok  
 kôra z 3 bio citrónov  
 140 ml citrónovej šťavy  
 150 g kryštálového cukru

Cesto:

225 g polohrubej múky  
 2 čajové lyžičky kypriaceho prášku  
 ½ lyžičky soli  
 225 g masla izbovej teploty  
 150 g kryštálového cukru  
 kôru z 1 bio citróna  
 4 vajcia  
 4 polievkové lyžice bazového sirupu

Na dokončenie:

280 g mascarpone  
 4 polievkové lyžice bazového sirupu  
 300 g mascarpone  
 45 g práškového cukru  
 70 g citrónového krému  
 čerstvé bazové kvety  
 plátky citróna  
 citrónový tymián

Pripravte citrónový krém. Do hrnca pridajte vajcia, žltok, citrónovú kôru, šťavu, kryštálový cukor a za stáleho miešania na miernom ohni prived'ite k varu. Varte 3 minúty, prepasírujte krém cez sito a nechajte vychladnúť.

Pripravte cesto. V samostatnej mise zmiešajte múku, soľ a kypriaci prášok. V druhej mise ručným mixérom šľahajte maslo s cukrom a citrónovou kôrou. Pridajte vajcia jedno po druhom a dobre zapracujte do cesta. Na záver pridajte bazový sirup, múčnu zmes a stierkou dobre premiešajte. Cesto rozdeľte rovnomerne do troch papierom vyložených foriem s priemerom 20 cm a pečte pri teplote 170 stupňov 15 až 20 minút. Po upečení nechajte cesto 5 minút odpočívať, až tak ho vyberte z formy a nechajte na mriežke vychladnúť.

Na dokončenie torty pripravte dva krémy. Jeden bazovo – smotanový, druhý smotanovo – citrónový. Pre bazovo – smotanový krém ručným mixérom vyšľahajte 280 g mascarpone so 4 polievkovými lyžicami bazového sirupu. Smotanovo – citrónový pripravte vyšľahaním 300 g mascarpone so 45 g práškového cukru a 70 g citrónového krému, ktorý ste uvarili.

Na tortový stojan položte prvý korpus cesta. Potrite ho tenkou vrstvou bazovo – smotanového krému a hladkou zdobiacou špičkou naneste ten istý krém po celom obvode. Do vnútra nalejte asi 4 lyžice čistého citrónového krému, rovnomerne rozotrite a položte druhý korpus. Postup opakujte. Smotanovo – citrónovým krémom budete tortu obal'ovať. Aby ste dosiahli hladký povrch torty bez omrviniiek, naneste na začiatok len tenkú vrstvu tohto krému a nechajte tortu asi 30 minút zachladiť. Naneste zvyšok smotanovo – citrónového krému, uhlad'ite a nechajte chvíľu v chladničke. Tortu dozdobte čerstvými bazovými kvetmi, kúskami citrónu a citrónovým tymianom. A teraz si už len kráľovsky pochutnávajte.