



Citrónový koláč

Na prípravu citrónového koláča budete potrebovať (8 ks):

1 žltok, kôra z ½ citróna, 25 ml citrónovej šťavy (cca 1 stredne veľký citrón), 50 g kryštálového cukru, 300 g mascarpone, 50 g práškového cukru, ½ čajovej lyžičky vanilkového extraktu, 1 lístkové cesto chladené (300 g)

Na prípravu citrónovej polevy budete potrebovať:

140 g práškového cukru, 8 čajových lyžičiek citrónovej šťavy, ovocie na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Najprv si pripravte citrónový krém (lemon curd). Do hrnca navážte žltok, kôru z ½ citróna a 50 g kryštálového cukru. Pri miernom ohni za stáleho miešania privedte zmes k varu, 3 minúty povarte, prepasírujte cez sito a odložte na 1 hodinu do chladničky. Po vychladení pridajte lemon curd do misky s 300 g mascarpone, 50 g práškového cukru a ručným mixérom spolu všetko mixujte.

Chladené lístkové cesto trochu rozvalkajte, aby bolo krásne tenké a narežte ľubovoľné obdĺžniky, štvorce rôznej veľkosti. Ja som si narezala obdĺžniky s rozmerom 4 x 12,5 cm. Nakrájané cesto poukladajte na plech vyložený papierom na pečenie. Cesto prekryte ďalším papierom na pečenie a zatlačte ďalším plechom. Pečte pri teplote 180 stupňov 10 minút, odkryte vrchný plech, papier na pečenie a pečte ešte 5 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte cesto vychladnúť.

Citrónovým krémom naplňte vrečko so zdobiacou špičkou (A1), krém naneste na polovicu plátkov cesta.

Príprava citrónovej polevy je veľmi rýchla. Preosejte práškový cukor minimálne 2x. Pridajte citrónovú šťavu a ručným mixérom rozmixujte. Poleva by mala byť tak akurát hustá, ale nie priesvitná. Preto pridávajte citrónovú šťavu postupne. Na čisté plátky upečeného cesta naneste polevu príborovým nožom, a jemne rozotrite, aby bola po celom povrchu. Plátky s polevou položte na vrch krému a koláčiky dozdobte čerstvým ovocím, alebo podľa vlastnej fantázie.