

# Citronový dort s Mascarpone

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



## Suroviny

- **Těsto:**
- Be-Be sušenky 100 g
- Máslo 125 g
- **Krém:**
- Žloutky 4 ks
- Cukr 4 lžíce
- Citronová esence 1 balení
- Citrony 2 ks
- Mascarpone 500 g
- Voda 100 ml
- Citronová kůra - strouhaná 1 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Itálie

## Postup:

Sušenky rozdrtíme a smícháme s povoleným máslem. Těsto dáme do nevymazané formy, uhladíme do výšky asi 2,5 cm a pečeme v předehřáté troubě 10-12 min na 200 stupňů.

Žloutky s cukrem, citronovou šťávou a citronovou esencí vyšleháme do pěny, přimícháme mascarpone, zalijeme tím upečené těsto a necháme ztuhnout v lednici.

Jako ozdobu si můžeme připravit citronovou polevu. V malém kastrůlku rozehřejeme 2 lžíce cukru, přidáme nastrouhanou citronovou kůru a asi 1 dcl vody, povaříme, aby se cukr rozpustil. Při podávání dort ozdobíme vzniklou polevou.

