

Křehký knížecí koláč s citronovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 150 g
- Moučkový cukr 30 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 lžička
- Máslo 100 g
- Sůl 1 špetka
- Fazole nebo hrách na zatížení těsta 1 kg
- **Na krém**
- Cukr 140 g
- Sůl 1 špetka
- Šťáva z citronů 2 ks
- Citronová kůra 1 lžíce
- Žloutky 2 ks
- Škrobová moučka nebo pudinkový prášek 60 g
- Máslo 60 g
- **Na dokončení**
- Smetana ke šlehání 33% 250 ml
- Moučkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smíchejte prosátou mouku s cukrem a kypřícím práškem. Přidejte pokrájené, změkklé máslo a asi 2 lžíce vody smíchané se solí. Zpracujte na vláčné těsto, zabalte do fólie a nechte 30 minut odpočinout.

Těsto rozválejte na kruh o průměru asi o 5 cm větší, než je horní okraj formy. Formu (o průměru 26-28 cm) jemně vytřete máslem a dno můžete vyložit kruhem pečícího papíru. Těsto přemístěte opatrně do formy, dobře ho namáčknete na její stěny a přesahující okraje opatrně ořízněte. Těsto na dně jemně propíchejte vidličkou, zakryjte pečícím papírem, zasypte vrstvou suchých fazolí nebo keramickými korálky a nechte asi 15 minut odpočinout. Korpus vložte do trouby předehřáté na 210°C. Po deseti minutách snižte teplotu na 180°C a pečte, až okraje začnou zlátnout. Korpus vyndejte, vysypte fazole a odstraňte pečící papír. Okraje korpusu zakryjte alobalem, vraťte do trouby a pečte, až je i dno upečené dozlatova.

V kastrůlku přiveďte k varu 400 ml vody. Přidejte cukr, citronovou kůru a šťávu. Smíchejte pudinkový prášek se 100 ml vody a žloutky. Za stálého míchání vlijte do kastrůlku, a když směs zhoustne, vmíchejte máslo a odstavte. Krátce promíchejte a nalijte do upečeného korpusu. Vložte do trouby předehřáté na 150°C a pečte asi 20 minut. Pokud okraje těsta příliš tmavnou, zakryjte je alobalem. Upečený koláč nechte částečně zchladnout, povrch krému zakryjte fólií a nechte důkladně vychladit. Před podáváním koláč ozdobte šlehačkou a podle chuti jednotlivé porce pocukrujte.