Citronový koláč v závěji II.

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 200 g
- Krupicový cukr 50 g
- Kakao 15 g
- Máslo 80 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Žloutky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- **Citronový krém**
- Plnotučné mléko 400 ml
- Hladká mouka 40 g
- Žloutky 2 ks
- Cukr 80 g
- Vanilkový cukr 2 balení
- Kura z citronu 1.5 ks
- Šťáva z citronu 3 ks
- **Závěj**
- Bílky 4 ks
- Moučkový cukr 35 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ze všech surovin vypracujte těsto, zabalte je do fólie a na půl hodiny dejte do lednice. Mezitím připravte krém: do kastrůlku nalijte 3/4 dávky mléka, přidejte citronovou kůru a přiveďte k varu. Ve zbylém mléce rozmíchejte mouku a směs nalijte k mléku. Žloutky rozšlehejte s oběma cukry a vmíchejte do krému. Provařte, odstavte a vmíchejte citronovou šťávu. Formu vymažte máslem. Vyválené těsto di ni přeneste a předpečte v troubě předehřáté na 180°C asi 5-7 minut, potom na korpus nalijte krém, uhlaďte ho a vraťte do trouby. Zmírněte teplotu na 170°C a pečte asi 15 minut. Mezitím ušlehejte z bílků, cukr a špetky soli sníh, rozprostřete ho na krém a při 120°C ho ještě asi 25 minut zapečte.