Citrónový koláč s babičiny kuchařky

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- vejce 5 ks
- mandle 160 g
- cukr krystal 140 g
- citrón 1 ks
- škrob 2 lžíce
- meruňková marmeláda 80 g
- citrónová kůra 1 lžíce
- **Poleva**
- práškový cukr 250 g
- vaječný bílek 1 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C; vejce oddělte; vaječný žloutek umíchejte s citrónovou šťávou, citrónovou kůrou a 40 g cukru do pěny; vaječný bílek ušlehejte se zbytkem cukru na velmi tuhý sníh; mandle smíchejte se škrobem a přimíchejte do hmoty s vaječným žloutkem; do této směsi přimíchejte trochu sněhu a poté opatrně zamíchejte zbytek sněhu. Tuto hmotu vložte do vymaštěné a moukou vysypané dortové formy; povrch uhlaďte; v troubě pečte asi 45 minut; nechte ve formě chladnout; poté vyjměte dort z formy a nechte pořádně vychladnout.

POSTUP:

Meruňkovou marmeládu zahřejte a potřete jí povrch a okraj dortu.
Na polevu hladce umíchejte práškový cukr, vaječný bílek, citrónovo