Citronový pusinkový koláč s ovocem

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 12

- Křehké těsto 1 balení
- Citronový krém 650 g
- Vejce 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Maliny 200 g
- Moučkový cukr 2 hrst
- **Na pusinky**
- Bílek 4 ks
- Krupicový cukr 120 g
- Bílý vinný ocet 1 lžička
- Kukuřičný škrob 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1 Těsto rozbalte, podle potřeby rozválejte a vtlačte prsty na dno i do okrajů koláčové formy o rozměrech 32 x 12 cm či do kulaté formy o průměru 23–26 cm se zvlněným okrajem. Okraje ponechte o něco delší a dejte do chladu asi na 30 minut odpočinout. Předehřejte troubu na 200 stupňů. Přečnívající okraje seřízněte podle výšky formy, těsto na dně propíchejte vidličkou a pečte asi 15–20 minut dozlatova. Formu přendejte na mřížku, nechte vychladnout, pak koláč po stranách opatrně uvolněte nožem.

2 Mezitím si připravte náplň. Citronový krém dejte do nepřilnavé hlubší pánve nebo rendlíku, vmíchejte vejce a žloutky a pomalu za stálého míchání na velmi mírném plameni zahřívejte, dokud náplň nezhoustne; trvá to asi 10 minut. Přendejte do mísy, nechte trochu vystydnout, pak povrch přikryjte fólií a nechte úplně vychladnout.

3 Na upečený korpus rozetřete citronovou náplň a posypte ji většinou ovoce. Bílky vložte do suché čisté nádoby a postupně zašlehejte cukr. Když je sníh pevný a lesklý, zapracujte ocet a škrob a pomocí cukrářského sáčku se širokou trubičkou nebo lžící naneste na citronovou náplň s ovocem. Pečte 10 minut, dokud pusinky lehce nezezlátnou. Potom nechte 20 minut chladnout na mřížce, pak koláč opatrně přendejte na plochý talíř nebo mísu. Ozdobte zbylým ovocem, poprašte moučkovým cukrem a podávejte nakrájené na řezy.