

Francouzský citronový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

• **Korpus**

- máslo 140 g
- žloutek 2 ks
- cukr moučka 70 g
- hladká mouka 210 g
- citrónová kůra 1 ks

• **Citronový krém:**

- cukr krupice 280 g
- extra velká vejce 4 ks
- citrónová kůra 4 ks
- citrónová šťáva 125 ml
- sůl 1 špetka
- máslo 110 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1

Změklé máslo, žloutky, cukr, vanilku, sůl a citrusovou kůru utřete do kypré pěny. Do ní zapracujte mouku. Rychle prohnětte a těsto zabalené ve fólii dejte přibližně na půl hodiny do ledničky. Pak ho

vyndejte a mezi dvěma fóliemi rozválejte na výšku asi půl centimetru.

2

Jednu fólii odstraňte a pomocí druhé překlopte těsto do kulaté koláčové formy o průměru 25-27 cm. Domačkejte ho do krajů a přebytky odstraňte.

3

Na korpus nyní dejte předem zmačkaný pečicí papír (lépe se s ním pracuje) a nasypťte na něj fazole nebo keramické korálky, aby dno zůstalo rovné a nevyběhlo. V horkovzdušné troubě ho pečte při 170 °C asi 15 minut. Pak z něj odstraňte papír se zátěží a vraťte ho na 8-10 minut do trouby, aby ještě zpevnil. Nechte ho vystydnout a vyndejte z formy.

4

Krém: Cukr prošlehejte ve větší míse s vejci, s citronovou šťávou a kůrou a se špetkou soli.