

Citronově - pěnový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 11

- Hladká mouka 100 g
- Měkké máslo 50 g
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 šálek
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Voda 2 šálek
- Maizena 3 lžíce

- Máslo 2 lžíce
- Žloutky 4 ks
- Citrón, nastrouhaná kůra a vymačkaná šťáva 2 ks
- Bílky 4 ks
- Krystalový cukr 60 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 11

Postup:

Troubu si předehřejeme na 175 stupňů. Ingredience na těsto rozmrvíme mezi prsty, přidáme trošku vody - jen tak, aby vzniklo tuhé těsto, potom ho rozválíme. Dno kruhové dortové formy vyložíme pečícím papírem. Těsto přeneseme do formy tak, aby pokrylo celé dno a také okraje do výšky cca 2,5 cm. Těsto dáme péct do trouby na 10-15 minut. Připravíme si nádivku. Ve středně velké pánvi nebo kastrolu smícháme cukr, mouku, maizenu a sůl. Do toho smícháme citrónovou šťávu, kůru a vodu. Při stálém míchání necháme nádivku chvíli vařit. Nádivku odstavíme z ohně a přimícháme máslo. V malé misce metličkou rozšleháme žloutky a pomalu do nich po lžících popřidáváme půl šálku nádivky a stále přitom mícháme metličkou. Pak tyto žloutky s trochou nádivky vylijeme na pánev se zbytkem nádivky. Přivedte k varu a stále míchejte, dokud směs nezhoustne. Směs pak vylijte na upečené těsto. V misce vyšleháme bílky do husta. Přidáme cukr a šleháme dál dokud opět sníh nezhoustne do tuha. Sníh navrstvíme na celý koláč. Pečeme v předehřáté troubě na 175 stupňů asi 10 minut, dokud není sníh zlato-hnědý.