Citronový dort

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 12

- Vejce 6 ks
- Moučkový cukr 120 g
- Hladká mouka 180 g
- Olej 40 g
- **KRÉM**
- Citron 4 ks
- Pískový cukr 245 g
- Vejce 4 ks
- Máslo 130 g
- Máslo na dokončení 200 g
- **DOZDOBENÍ**
- Fondán 500 g
- Potravinářské barvivo žluté 1 balíček
- Potravinářské barvivo zelené 1 balíček
- Žluté cukrové kuličky 1 balení

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Z bílků ušlehejte tuhý sníh. Žloutky utřete s cukrem. Sníh vmíchejte do žloutků, přimíchejte mouku a olej. Pečte asi 45 minut.

Ze dvou citronů nastrouhejte kůru, ze všech vymačkejte šťávu. Do rendlíku dejte 130 g másla, cukr, šťávu a kůru a vše povařte. Vychladlou směs dejte do misky, přidejte prošlehaná vejce a nad vodní lázní vymíchejte hustý krém. Nechte jej vychladnout a pak jej smíchejte se zbylým máslem.

Vychladlý korpus překrojte a potřete většinou krémem. Poté krém naneste i ze stran a shora. Dort dejte do lednice vychladit.

2/3 fondánu obarvěte nažluto, vyválejte jej a dort jím zakryjte.
Část fondánu obarvěte nazeleno a vytvarujte z něj trávu.

Zbylý fondán vyválejte a vykrojte květiny. Do středu každé dejte kuličku. Dort ozdobte.