

Citronové řezy s citronovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 8 ks
- Moučkový cukr 140 g
- Solamyl 80 g
- Moučkový cukr do sněhu 160 g
- Hrubá mouka 80 g
- **CITRONOVÁ NÁPLŇ**
- Mléko 2.5 dl
- Solamyl 25 g
- Máslo 200 g
- Práškový cukr 150 g
- Citronová šťáva 2 lžíce
- **CITRONOVÁ POLEVA**
- Moučkový cukr 200 g
- Horká voda 1 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Olej 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky s cukrem vymícháme do pěny, zlehka přimícháme solamyl, sníh z bílků, citronovou šťávu, citronovou kůru a mouku. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a

upečeme. Upečené a vychladlé překrojíme napůl, naplníme náplní, spojíme a polijeme citronovou polevou. Když poleva zaschne, rozkrájíme na řezy.

CITRONOVÁ NÁPLŇ

V mléku rozmícháme solamyl a za stálého míchání uvaříme hustou kaši. Máslo s cukrem vymícháme, postupně přidáme vychladlou kašičku, přilijeme citronovou šťávu a vymícháme.

CITRONOVÁ POLEVA

Cukr zalijeme horkou vodou, přidáme citronovou šťávu, lžičku oleje a vymícháme v hustou polevu.