Citronový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 75 g
- Mleté mandle 120 g
- Citrony 5 ks
- Máslo 180 g
- Moučkový cukr 240 g
- Bílky 6 ks
- Zakysaná smetana 240 g
- Krupicový cukr 330 g
- Moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. V míse smíchejte mouku, mleté mandle a jednu lžíci jemně nastrouhané citronové kůry. Změklé máslo vyšlehejte v robotu s cukrem doběla, poté postupně po jednom přidávejte bílky. Šlehejte, dokud směs nezdvojnásobí svůj objem. Pak přidejte mouku s mandlemi a promíchejte. Vzniklé těsto přelijte do máslem vymazané dortové formy o průměru 26 cm. Pečte 25–30 minut. Nechte deset minut zchladnout ve formě, pak vyklopte.

Zakysanou smetanu smíchejte s 1 lžící čerstvě vymačkané citronové šťávy a 1 lžící moučkového cukru.

Vrhněte se na kandované citrony: krupicový cukr vsypte do širšího hrnce, zalijte 160 ml vody a na mírném plameni zahřívejte, aby se cukr rozpustil. Pak do hrnce přidejte tenká kolečka ze čtyř dobře omytých citronů a přiveďte k varu. Vařte 12 až 15 minut, aby kolečka zprůhledněla. Vzniklým citronovým sirupem zalijte koláč, navrch dejte citrony a nechte zchladnout. Podávejte s citronovou smetanou.