

# Citronový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **krém**
- limetka 1 ks
- smetana ke šlehání 250 ml
- **těsto**
- citron 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- kypřicí prášek do pečiva 1 ks
- vejce 3 ks
- hladká mouka 120 g
- máslo 80 g
- cukr krupice 110 g

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Příprava těsta

Oddělíme žloutky od bílků. V míse ušleháme žloutky s cukrem a se šťávou z jednoho citronu bez pecek do pěny. Přidáme rozpuštěné máslo a mouku s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem.

Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který opatrně vmícháme do těsta.

Korpus na citronový dort pečeme 35-45 minut při 200°C. Po upečení necháme vystydnout, poté rozkrojíme a natřeme krémem. Následně obě polovin opět slepíme. A potřeme i vrchní vrstvu citronového dortu.

Krém (Limetková pěna)

Našleháme smetanu a vymačkáme do ní limetku (přidáme trošku cukru).

Hotový citronový dort zdobíme kůrou z limetky a citronu.