

# Citrónové řezy s křehkou cukrovou polevou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 24

3186 kalorií , 5 g cukrů , 186 g tuků , 47 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronove-rezy-s-krehkou-cukrovou-polevou>

## Příprava

Máslo dáme do mísy, přisypeme cukr krupici, vanilkový cukr, špetku soli a našleháme do pěny. Potom po jednom zašleháme celá vejce. Důkladně omyjeme citrón a nastrouháme kůru. Plod rozkrojíme a vymačkáme z něj šťávu. Obojí vmícháme do máslového krému. Mouku smísíme s kypřícím práškem, přisypeme do mísy a vypracujeme těsto. Plech s vysokým okrajem vyložíme pečícím papírem a rozetřeme na něj těsto. Dáme do rozpálené trouby na 200 °C a pečeme přibližně 20 minut.

Na polevu vymačkáme šťávu z druhého citrónu a smícháme s moučkovým cukrem. Polevou potřeme ještě horký koláč a necháme vychladnout.

## Ingredience

- ✓ 200 g másla
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 3 ks slepičí vejce
- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 2 ks citróny
- ✓ 150 g cukru moučka

## Kategorie

Klasika, Návštěva, Rodina, Moučník

