

Citronový dort s jahodami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

1663 kalorií , **27 g** cukrů , **37 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovy-dort-s-jahodami>

Příprava

Vejsce rozdělíme na žloutky a bílky – nejprve si z bílků s trochou soli vyšleháme tuhý sníh a poté vyšleháme žloutky s cukrem do téměř bílé pěny. Do této žloutkové směsi vmícháme mouku a poté lehce vmícháme ušlehané bílky. Těsto nalijeme do vymazané dortové formy a pečeme 25 minut na 180 °C.

Připravíme si velkou mísu se studenou vodou a dáme do ní kostky ledu. Citronovou šťávu svaříme s cukrem a škrobem a tuto směs pak přelijeme do misky a postavíme do ledové vody, kterou jsme si připravili. Ze smetany ušleháme šlehačku. Do šlehačky vmícháme citronový sirup a citronovou kůru. Korpus rozpůlíme a pomažeme většinou šlehačky, nasypeme polovinu jahod a malin a přiklopíme druhým korpusem. Pomažeme zbylou šlehačkou a ozdobíme zbylým ovocem. Po vychlazení podáváme.

Tip k receptu

Potřebné množství citronové šťávy získáme ze 4-5 kusů citronů.



Ingredience

- 150 g cukru krupice
- 150 g hladké mouky
- 300 g jahod
- 200 g malin
- 120 g citronové šťávy
- 120 g cukru moučka
- 350 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 5 ks vejce
- 1 špetka soli
- 3 lžíce máty peprné
- 1 lžíce bramborového škrobu
- 1 lžíce citronové kůry

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Dezert

