

Citronový koláč s peřinkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

2477 kalorií , **180 g** cukrů , **113 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovy-kolac-s-perinkou>

Příprava

V robotu, nebo rukou dobře promícháme suché suroviny na korpus. Poté přidáme máslo a vypracujeme hladké těsto. Musíme pracovat rychle, aby těsto bylo ve výsledku křehké. Máslo nesmí zteplat. Pokud těsto není hladké, přidáme lžící vody a znovu propracujeme. Zabalíme jej do potravinové fólie a necháme v lednici aspoň 30 minut uležet. Poté vyjmeme, vyválíme a vyložíme těstem formu o průměru 20 cm. Pokryjeme i okraje. Dno propícháme a těsto dáme do mrazáku. Troubu si rozejdeme na 200°C a jakmile má požadovanou teplotu, vyjmeme těsto z mrazáku, vyložíme ho pečícím papírem a posypeme fazolemi, aby těsto nenabylo. Pečeme v troubě asi 20 minut. Vyjmeme a necháme chladnout, mezitím si připravíme náplň. Smícháme mouku, škrob, cukr a sůl ve větším hrnci, přidáme vodu, citronovou kůru i šťávu. Dobře promícháme a za stálého míchání přivedeme k varu. Přidáme máslo a odstavíme, promícháváme dokud se máslo nerozpustí. V mističce si vyšleháme metličkou žloutky a za stálého míchání přilijeme asi 1 dcl citronového krému. Poté můžeme vše nalít zpět do hrnce a za stálého míchání a při mírném plameni přivedeme k varu, dokud krém nezhoustne.

Ingredience

- korpus: 120 g celozrnné špaldové mouky
- 110 g másla
- špetka soli
- 1 lžice cukru moučka
- 1 lžice vody
- krém: 4 žloutky
- 2 lžice hladké mouky
- 3 lžice kukuřičného škrobu
- 150 g třtinového cukru
- 1/2 lžičky soli
- 3 dcl vody
- 25 g másla
- peřinka: 4 bílky
- 6 lžiček třtinového cukru
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Rodina, Moučník

Nalijeme na korpus a z ingrediencí na korpus si vyšleháme pevný tuhý sníh, kterým krém i korpus přikryjeme. Pečeme asi 15 minut, dokud peřinka není zlatavá.

