

# Citrónový korpus



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

2668 kalorií , 0 g cukrů , 103 g tuků , 51 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovy-korpus>

## Příprava

Máslo, 3 lžičky cukru zpracujeme s moukou a kypřicí práškem do pečiva. Vypracujeme těsto, které necháme odpočinout. Těsto vložíme do vymazané formy a pečeme ve vyhřáté troubě 20 minut. Necháme vychladnout. V misce vymícháme mléko se šťávou ze 4 citrónů a potřeme jím vychladlý korpus. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Vmícháme zbytek cukru a natřeme na korpus. Dáme ještě 5 minut zapéct do vyhřáté trouby.

## Ingredience

- ✓ 100 g másla
- ✓ 1/2 hrnečku cukru moučka
- ✓ 3 ks vajec
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1,5 hrnečku polohrubé mouky
- ✓ 4 ks citrónů
- ✓ 1 konzerva kondenzovaného mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník