



Lemon tart

pre veľkonočnú pohodu

12 porcií



stredná obťažnosť

do 45 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s cukrom a soľou. Pridáme maslo alebo margarín, vajcia a ručne vypracujeme dohladka. Cesto rovnomerne naniesieme na dno a na okraje vymastenej a múkou vysypanej formy. Na niekoľkých miestach cesto poprepichujeme vidličkou. Vložíme do predhriatej rúry a predpečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 15 minút

- 2 Korpus necháme mierne vychladnúť.
- 3 Na prípravu náplne v mise vyšľaháme nátierkové maslo s cukrom, vanilkovým cukrom, citrónovou šťavou, vajcami, kôrou a farbou elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni dohladka. Náplň naniesieme na korpus. Vložíme do rúry a dopečieme pri rovnakej teplote ako v bode 1.

Doba pečenia: asi 30 minút

- 4 Na horúci koláč naniesieme kyslú smotanu, uhladíme a necháme vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

130 g múka polohrubá

40 g cukor práškový

0,5 KL soľ

120 g maslo zmäknuté alebo margarín

2 ks vajce

Na náplň:

200 g maslo nátierkové

90 g cukor

1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker

citrónová šťava z 2 citrónov

2 ks vajce

1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker

1 balenie Farba gélová

potravinárska žltá Dr. Oetker

Na ozdobenie:

300 g smotana kyslá

citrón chemicky neošetrený

mäta pieporná alebo medovka

(pár lístkov)

Ešte potrebujeme:

koláčová forma (Ø 27 cm)

elektrický ručný šľahač





- 5 Na ozdobenie nakrájame citrón na tenké plátky a poukladáme ich na koláč. Prikráštíme lístkami mäty alebo medovky a odložíme do chladničky.

Tip:

- Koláč môžeme pripraviť aj s limetkou a zafarbiť zelenou gélovou farbou Dr.Oetker.

