

Cytrynowiec

Składniki na ciasto:

- 3 całe jajka
- 70 g mąki pszennej
- 70 g mąki ziemniaczanej
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na masę budyniową:

- 500 ml mleka
- 2 budynie śmietankowe bez cukru (2x40 g)
- 60 ml soku z cytryny
- 170 g cukru
- 150 g masła lub margaryny

Składniki na piankę:

- 2 opakowania galaretki cytrynowej (2x75 g)
- 350 ml wody do galaretki
- 3 opakowania śnieżki (3x60 g)
- 600 ml mleka

Poncz do nasączenia biszkoptu:

- 220 ml przegotowanej wody
- 3 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżeczki cukru

Składniki na lukier:

4 łyżki soku z cytryny

Okolo 8 - 10 łyżek cukru pudru

Dodatkowo:

1 paczka herbatników maślanych (250 g)

Wykonanie:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Następnie wsypujemy przesianą mąkę pszenną i ziemniaczaną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką, bez użycia miksera. Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy okolo 15-20 min (grzałki góra, dół) w temperaturze 160- 170°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę.

Z 500 ml mleka odlewamy okolo 100 ml, do którego dolewamy 50 ml soku z cytryny i mieszamy z budyniami. Resztę mleka gotujemy z cukrem. Gdy mleko się zagotuje wlewamy wcześniej rozmieszane budynie i cały czas mieszamy, aż do zagotowania. Po zagotowaniu przykrywamy budyń folią aluminiową i odstawiamy do ostudzenia. Masło dajemy do dużej miski i ucieramy mikserem lub ręcznie, aż do powstania puszystej masy. Następnie dodajemy stopniowo wystudzony budyń, cały czas ucierając mikserem lub ręcznie. Ucieramy, aż do powstania jednolitej masy.

Foremkę w której piekliśmy biszkopt, wykładamy papierem do pieczenia (zapobieganie to przedostaniu się metalicznego smaku z foremki do ciasta) i wkładamy upieczony biszkopt. Nasączamy go ponczem cytrynowym, przygotowanym ze 150 ml wody wymieszanej z sokiem z cytryny i cukrem. łyżką nasączamy biszkopt po całej powierzchni. Na biszkopt wykładamy wcześniej przygotowany budyń i równamy po całej powierzchni, tak aby wyszedł ładny równy blat. Odkładamy na chwilę foremkę i do miski wlewamy 600 ml wody, do której stopniowo dodajemy śnieżkę, cały czas ubijając mikserem, aż zrobi się gęsta masa. Na koniec małym strumieniem wlewamy wcześniej przygotowaną płynną zimną galaretkę i dokładnie miksujemy mikserem do połączenia się składników. Masę śmietanową wlewamy do foremki przykrywając masę budyniową. Równamy masę po całej foremce i układamy na niej herbatniki, tak aby przykryły całą powierzchnię (jeżeli masa będzie za rzadka i herbatniki będą się zatapiać, poczekajmy 5 -10 min, by masa zaczęła się ścinać).

Na sam koniec herbatniki polewamy lukrem cytrynowym, który przyszykowaliśmy z 4 łyżek soku z cytryny i cukru pudru, łącząc je w misce, cały czas mieszając, aż uzyskamy białą płynną masę. Ciasto wkładamy na kilka godzin do lodówki. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>