

Citrónový koláč I.



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 8

1672 kalorií , **4 g** cukrů , **114 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovy-kolac-1>

Příprava

Korpus uděláme z 150 g hl. mouky, 100 g másla, 80 g cukru, 2 žloutků a soli. V mixéru necháme promísit mouku, špetku soli a vychlazené máslo nakrájené na kostičky, dokud neutvoří žmolky. Pak přidáme cukr a po něm i žloutky. Je-li směs stále sypká, přikápneme 1-2 lžice ledové vody. Jakmile se vytvoří těsto, zabalíme ho do fólie a dáme na hodinu uležet do lednice. Mezitím necháme rozehřát troubu na 190°C. Odpočinuté těsto vyválíme na pomoučeném vále na placku. Nejsnadnější cesta je nesundávat folii, pouze ji narovnat a vyválet placku mezi dvěma foliemi, aby se těsto nelepilo na váleček. Placku pak umístíme do vymazané a moukou vysypané formy o průměru 23 cm a dotvarujeme ji prsty (nejlépe mokrými). Okraje vytáhneme co nejvíce do výšky. Takto připravené těsto dáme znovu na 30 minut do lednice. Pak ho překryjeme pečícím papírem a dno vyložíme suchými luštěninami na slepé pečení. Pečeme 10 minut, potom odstraníme papír s luštěninami, snížíme teplotu na 170°C a korpus dopečeme (8-10 minut) Náplň: Mezitím, co se peče korpus, si připravíme náplň. 1 vejce, bílky a 120 g cukru našleháme metlou najemno. Přidáme vymačkanou citr. šťávu, strouhanou kůru z 1 citronu (pouze

Ingredience

- 5 vajec
- 150 g hladké mouky
- 100 g másla
- 200 g cukru krupice
- špetka soli
- 3 citróny
- 150 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník

žlutou část) a smetanu. Promícheáme a necháme 5 minut odstát. Nejdříve vlijeme 3/4 citr. náplně na korpus a necháme ji v troubě trochu ztuhnout. Po chvilce přilijeme zbytek a pečeme, dokud náplň neztuhne úplně (asi 25-30 minut). Necháme asi 15 minut zchladnout, ale podáváme nejlépe teplé.

▣ **Tip k receptu**

Tento koláč je krásně vláčný a korpus je křupavý, rozplývající se na jazyku. Rozhodně se hodí pro různé zvláštní příležitosti, můžeme ke koláči přidat kopeček zmrliny, nebo šlehačku....klidně i obojí :-)

