

Citronový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 3h 45min , Porce: 12

1817 kalorií , **5 g** cukrů , **19 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovy-kolac-2>

Příprava

Na těsto potřebujeme: Mouku, cukr moučka, špetku soli, mandle, 125 g másla (změkklého), 1 žloutek a 4 lžice olivového oleje. Z těchto ingrediencí vypracujeme hladké těsto, které rovnoměrně rozprostřeme do formy. Okraje jemně upravíme dolů, aby se nezvedly při pečení. Formu necháme stát 30 minut v chladu, aby těsto ztuhlo. Mezitím si rozejdeme troubu na 210°C a pak korpus upečeme (15 minut stačí). Korpus necháme vychladnout a uděláme si krém, na který potřebujeme citrony, kukuřičný škrob, krystalový cukr, 2 vejce, 2 žloutky, 125 g másla a 2 lžice olivového oleje. Krém připravíme tak, že si nastrouháme 1 lžici citrónové kůry a smícháme se šťávou ze tří citrónů (což by mělo být cca 3/4 hrníčku). Na teflonové pánvi rozmícháme nastrouhanou kůru, citronovou šťávu, škrob, cukr, celá vejce i žloutky a za stálého míchání přivedeme na mírném ohni k varu. Povaříme cca 2 minuty a odstavíme z plotny. Pak přidáme máslo a olivový olej a vyšleháme dohladka. Krém nalijeme na vychladlý korpus a rozetřeme. Necháme uležet v chladu cca 3 hodiny.

Ingredience

- 3/4 hrnku hladké mouky
- 1/4 hrnku cukru moučka
- špetka soli
- 2 lžice drcených mandlí
- 250 g másla
- 3 žloutky
- 6 lžic olivového oleje
- 3 velké citróny
- 2 lžičky kukuřičného škrobu
- 3/4 hrnku cukru krystal
- 2 vejce

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Moučník

▣ **Tip k receptu**

Ozdobit můžeme koláč nastrouhanou kůrou z citrónu a plátky citrónu, které lehce osmahneme na másle z obou stran a pak zasypeme hnědým cukrem. Necháme minutku, aby se rozpustil a zdobíme.

