



CITRÓNOVÁ TORTA OD HUGA





Jednoduchý, rýchly, vynikajúci recept, ktorý zvládne aj začiatočník. Suchá, citrónová torta je výborný dezert, ktorý môžete poliať vanilkovým pudingom a ozdobiť ovocím alebo podávať len samotnú k ranej káve! "Manam"! Ja som to k ranej káve nestihol lebo sa za ňou krátko po dopečení len tak zaprášilo.

Budete potrebovať:

4 vajcia



Kôru z jedného citróna
200 gramov kryštálového cukru
120 gramov masla
100 gramov Solamylu
180 gramov hladkej múky
1 prášok do pečiva

Postup: (cesto môžete pripravovať v mixéri alebo v miske len s ručným šľahačom)

Do nádoby dajte 4 vajcia. Nastrúhajte kôru z 1 citróna a premiešajte mixérom.

Pridajte kryštálový cukor a šľahajte aspoň 4 minúty.

Pridajte po kúskoch maslo a opäť premiešajte.

Pridajte 100 gramov Solamylu, premiešajte. Potom 180 gramov múky a 1 prášok do pečiva. Ešte aspoň 2 minúty kvalitne premiešajte.

Pripravte si klasickú tortovú formu. Vymastite spodok maslom a vysypte múkou alebo použite na spodok papier na pečenie. Boky natierať nemusíte. Cesto vylejte do tortovej formy, zľahka rozotrite (cesto je trochu hustejšie) a dajte piecť na 180 stupňov cca na 30 minút. Po 20 - 30 minútach skontrolujte špáratkom či je cesto upečené, ak nie pečte ešte zopár minút navyše. Ja som do cesta prihodil zopár čokoládových zŕn, ale musím priznať, že to bolo trochu zbytočné. Čokoláda sa mi k tej fantastickej citrónovej vôni a chuti príliš nehodí. Ale vyskúšal som.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo