

Ciasto mega cytrynowe

Składniki na biszkopt:

7 całych jajek

120 g mąki pszennej (tortowej)

190 g cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na masę cytrynową:

560 ml śmietanki kremówki (30 lub 36%)

1 serek mascarpone (250 g)

2 opakowania galaretki cytrynowej (2x75 g)

500 ml wody do galaretki

1 cytryna (sok i otarta skórka)

5 łyżek cukru pudru

Składniki na poncz do nasączenia biszkoptu:

200 ml przegotowanej wody

3 łyżki soku z cytryny

2 łyżeczki cukru

Składniki na polewę cytrynową:

2 czekolady białe (200 g)

100 ml śmietanki kremówki (30 lub 36%)

Otarta skórka z jednej cytryny

Dodatkowo:

Migdały w płatkach

Wykonanie:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Następnie wsypujemy przesianą mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 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 i przekrajamy wzdłuż na połowę.

Śmietankę kremówkę ubijamy mikserem na półsztywno. Zmniejszamy obroty miksera i dodajemy serek mascarpone, cukier puder i otartą skórkę cytryny i wszystko dobrze mieszamy, do połączenia się składników. Teraz dodajemy cienkim strumieniem galaretkę cytrynową. Rozrobiliśmy ją w 500 ml wrzątku i zostawiliśmy do wystudzenia, by była całkowicie zimna. Mieszamy mikserem, a na koniec dodajemy sok z jednej cytryny i mieszamy tylko do połączenia składników. Tak przygotowaną masę odstawiamy na chwilkę.

Foremkę, w której piekliśmy biszkopt, wykładamy papierem do pieczenia (zapobieganie to przedostaniu się metalicznego smaku z foremki do ciasta) i wkładamy upieczony jeden placek biszkoptu. Nasączamy go ponczem cytrynowym, przygotowanym z 200 ml wody wymieszanej z sokiem z cytryny i cukrem. Łyżką nasączamy biszkopt po całej powierzchni. Na biszkopt wykładamy masę cytrynową, którą wcześniej przygotowaliśmy (jeżeli masa będzie za rzadka poczekajmy 5 – 10 min). Masę przykrywamy drugim plackiem biszkoptu, który wcześniej również nasączylimy ponczem.

Na koniec ciasto polewamy polewą cytrynową, którą przyszykowaliśmy z dwóch tabliczek czekolady rozpuszczonych w 100 ml śmietanki kremówki. Po rozpuszczeniu czekolady dodajemy otartą skórkę z jednej cytryny. Wszystko mieszamy i odstawiamy do przestygnięcia na około 5 min. Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

