



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Cytrynowiec

Ciasto idealne na upalne dni.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

na Wielkanoc

Składniki:

- biszkopt, 1 szt.
- herbatnik, 12 szt.
- budyń, 2 szt.
- galaretka żółta, 1 szt.
- masło, 250 g
- śmietana 36%, 0.5 l
- żelatyna, 2 łyżk.
- wódka , 0 uncja
- cytryna, 2 szt.
- cukier puder, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Upiec biszkopt z 4 jaj. Nakropić wodą z cytryną i cukrem. Masa cytrynowa: Ugotować budyń w 0,5 l wody najlepiej cytrynowe. Do gorącej masy wsypać galaretkę i wlać sok z 1 cytryny - zmiksować. Gdy masa ostygnie dodać masło i wymieszać na gładką masę. Wyłożyć na biszkopt. Śmietanę ubić z rozpuszczoną żelatyną i cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym. Wyłożyć na masę budyniową. herbatniki namoczone w wódce układać na wierzchu. Polać polewą z cukru pudru z dodatkiem cytryny.

