# Cytrynowy placek bezowy

Do zrobienia tego placka wykorzystaj gotowy spód, dzięki temu przygotowanie nie zajmie dużo czasu.

---

**SKALA TRUDNOŚCI:**

Średnie

**CZAS PRZYGOTOWANIA:**

45 minut

**LICZBA PORCJI:**

8

---

**SKŁADNIKI:**

250 g cukru
40 g mąki kukurydzianej
1 szklanka zimnej wody
3 żółtka
1 szklanka soku z cytryny
3 łyżki masła
upieczony kruchy spód ciasta, o średnicy 23 cm

**BEZA**
1 łyżka mąki kukurydzianej
1/3 szklanki zimnej wody
3 białka
1 łyżeczka esencji waniliowej
szczypta soli

6 łyżek cukru

**PRZYGOTOWANIE:**

1) Połączyć w rondlu cukier z mąką. Wlać wodę. Gotować, cały czas mieszając, aż nadzienie zgęstnieje i zacznie wrzeć. Zmniejszyć ogień i gotować jeszcze 2 minuty. Zdjąć z ognia.

2) Przełożyć trochę gorącego nadzienia do żółtek. Wymieszać i przelać wszystko do rondla, zamieszać. Gotować 2 minuty. Zdjąć z ognia.

3) Dodać sok z cytryny i masło. Mieszać, aż masło się roztopi. Wylać nadzienie na spód ciasta.

4) Rozrobić w rondlu mąkę kukurydzianą z wodą. Gotować, aż mieszanina zgęstnieje. Zdjąć z ognia.

5) Roztrzepać białka z esencją waniliową i solą. Dodawać cukier i ubijać mikserem, aż powstanie niezbyt sztywna piana. Dolewać wodę z mąką kukurydzianą i ubijać, aż piana będzie sztywna.

6) Rozprowadzić pianę na gorącym nadzieniu. Piec 20 minut w temperaturze 160°C. Schłodzić.

**WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 376 kcal, 13 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 96 mg cholesterolu, 186 mg sodu, 62 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 4 g białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*