

# Doskonały placek cytrynowy

Doskonały placek cytrynowy to ciasto klasyczne, ale przepis został tak zmieniony, aby ciasto można było upiec w małej foremce.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

55 minut

## LICZBA PORCJI:

2

---

## SKŁADNIKI:

60 g mąki  
szczypta soli  
po 2 łyżki masła i wody

## NADZIENIE

100 g cukru  
2 łyżki mąki kukurydzianej  
szczypta soli  
1/2 szklanki wody  
2 żółtka, roztrzepane  
po 2 łyżeczki masła i soku z cytryny  
1/4 łyżeczki skórki otartej z cytryny

## **BEZA**

1 białko

1/4 łyżeczki soku z cytryny

1 łyżka cukru

### **PRZYGOTOWANIE:**

1) Wymieszać w misce mąkę z solą. Dodać masło i posiekać, aż powstaną okruszki. Wlać wodę. Mieszać ciasto, aż będzie jednolite. Przykryć je i schłodzić w lodówce.

2) Rozwałkować ciasto na blacie oprószonym mąką na krążek pasujący do foremki o średnicy 13 cm. Włożyć je do foremki. Ułożyć na nim folię aluminiową. Piec ciasto 5 minut w temperaturze 230°C. Usunąć folię i piec jeszcze 5 minut.

3) Przygotować nadzienie: wymieszać cukier z mąką kukurydzianą i solą w rondlu. Dolewać wodę i mieszać. Gotować, aż nadzienie zacznie wrzeć. Zmniejszyć ogień. Gotować jeszcze 2 minuty. Zdjąć z ognia. Wlać 2 łyżki gorącego nadzienia do żółtek, wymieszać. Przebrać wszystko do rondla, zamieszać. Gotować 2 minuty. Zdjąć z ognia. Połączyć z masłem oraz sokiem i skórką z cytryny. Przebrać do foremki.

4) Ubić białka z sokiem z cytryny na niezbyt sztywną pianę. Dodawać cukier i ubijać, aż piana będzie sztywna. Rozsmarować ją na cieście.

5) Piec placek 10 minut w temperaturze 180°C.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera 577 kcal, 21 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 223 mg cholesterolu, 370 mg sodu, 89 g węglowodanów, 1 g błonnika, 8 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock