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. Przelać wszystko do rondla, zamieszać. Gotować 2 minuty. Zdjąć z ognia. Połączyć z masłem oraz sokiem i skórką z cytryny. Przelać 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