

# Przekładaniec z kremem cytrynowym

Chociaż to ciasto wymaga trochę wysiłku, to jest on całkowicie wart tego efektu. Przekładaniec jest pyszny i pięknie się prezentuje.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

75 minut

## LICZBA PORCJI:

12

---

## SKŁADNIKI:

70 g mąki  
50 g cukru  
3 łyżki zimnego masła  
35 g wiórków kokosowych

## CIASTO

280 g mąki  
1/2 łyżeczki soli  
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej  
150 g zimnego masła

2/3 szklanki jogurtu waniliowego  
1 łyżka soku z cytryny  
2 łyżeczki skórki otartej z cytryny  
1 jajko  
1 żółtko  
1/2 szklanki kremu cytrynowego lemon curd

### **LUKIER**

60 g cukru pudru  
1 łyżka wody  
1 łyżeczka soku z cytryny

### **PRZYGOTOWANIE:**

- 1) Wymieszać mąkę z cukrem w misce. Dodać masło i posiekać nożem na kawałki. Dodać wiórki kokosowe, zamieszać kruszonkę i odstawić.
- 2) Przygotować ciasto: przesiać mąkę do miski. Dodać proszek do pieczenia, sól, sodę oczyszczoną i masło, posiekać nożem. Zmieszać jogurt, sok z cytryny, skórkę cytrynową, jajko i żółtko. Szybko zagnieść ciasto z masą maślano-mączną.
- 3) Przełożyć 2 szklanki ciasta do natłuszczonej tortownicy. Posypać 3/4 szklanki kruszonki. Delikatnie rozprowadzić na niej krem cytrynowy, nie dochodząc do krawędzi. Ostrożnie nałożyć resztę ciasta na krem cytrynowy. Posypać ciasto resztą kruszonki.
- 4) Ustawić tortownicę na blasze do pieczenia. Piec 55 minut w temperaturze 180°C. Ostudzić. Zdjąć obręcz tortownicy. Wymieszać składniki lukru, polać nim jeszcze ciepłe ciasto.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 kawałek zawiera: 362 kcal, 18 g tłuszczów (w tym 11 g NKT), 85 mg cholesterolu, 347 mg sodu, 46 g węglowodanów, 1 g błonnika, 5 g białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*