

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