

LEMON DELIGHT

Składniki:

- biszkopt
- cytrynowy krem custard
- polewa cytrynowa (glazura)

Biszkopt

mąka	200g
Jaja	8szt
Cukier	100g
Miód	50g
Skrobia ziemniaczana	25g
Pastovocream	50g



Przygotowanie

Wpić jaja, cukier i miód do miksera. Dodać przesianą mąkę, skrobię ziemniaczaną i na końcu Pastovocream. Przełożyć całość masy do formy wcześniej wysmarowanej masłem i przespanej mąką.
Piec w temp. 180°C przez 35 min.

Cytrynowy krem custard

Mleko	1000g
Pastovocrem Fabbri	120g
Cukier	330g
Mąka	90g
Skrobia kukurydziana	55g
Pasta Cytrynowa Fabbri	50g
Utarta skórka z cytryny	

Przygotowanie

Zagotować mleko razem z pasta cytrynową oraz skórką cytrynową. Zmiksować Pastovocrem z cukrem, dodać skrobię ziemniaczaną oraz mąkę. Połączyć dwie masy i zagotować. Następnie zmrozić szokowo do 4°C.

Cytrynowa polewa

Krem custard	1000g
Mleko	200g
Selen Fabbri	100g
Starta skórka cytrynowa	
Mleko	

Przygotowanie:

Ubić mleko z Selenem w mikserze. Dodać słodką śmietaną, startą skórkę cytrynową rozcieńczyć w mleku dopóki nie będzie grudki.

Składanie ciasta

Do formy z biszkoptem wylać krem custard i zamknąć biszkoptem. Wyjąć ciasto z formy i polać glazurą z cytryny, uformować warstwę dookoła ciasta. Udekorować bitą śmietaną i utartą skórką z cytryny.

SMACZNEGO!