

CITROMOS NYÁRI SÜTEMÉNY

A tészta összetétele az adagolás sorrendjében

1. Szakasz

- Vaj: 250g
- Cukor: 235g
- Só: 1 csipet
- Vanília esszencia: 1 tk.

2. Szakasz

- Tojás: 5db

3. Szakasz

- Citromlé: 85g
- Citromhéj: 2 közepes citrom reszelt héja

4. Szakasz

- **BL65 Kecskeméti kende búzaliszt: 300g**
- (BL55 Finomliszttel pótolható)
- Étkezési keményítő: 80g
- Sütőpor: 16g (1 cs.)

A krém összetétele

- Mascarpone: 750g
- Porcukor: 120g
- Citromlé: 80g
- Citromhéj: 1db közepes citrom reszelt héja



Szükséges lehet még 1-2 citrom szelet, valamint tört pisztácia a dekoráláshoz!

Az elkészítés menete

1. Az összetétel első szakaszában említett alapanyagok elkeverése, a vaj habosítása
2. A tojások hozzákeverése egyesével
3. A citromlé és a citromhéj hozzákeverése

4. A további száraz összetevők elkeverése, átszitálása, majd adagolva az eddig kapott masszához keverése
5. A kapott tészta előkezelt kenyérsütőformába öntése, melynek méretei: 30cmx11cmx7cmű
6. 175C°-ra előmelegített száraz légterű, légkeveréses módba állított sütőbe kell behelyezni és 55-60 percig sütni. Az átsültséget érdemes 50 percnél tűpróbával ellenőrizni!
7. A kész sütemény teljes kihűtése
8. A krém elkészítése a fent írt alapanyagok elkeverésével
9. A sütemény vízszintes felvágása, töltelékkel töltése, összeillesztése, majd beburkolása
10. Tetszőleges díszítés, citromszeletekkel, darált pisztáciával, vagy egyéb elemekkel

A recept további pontos részleteit a videós bemutatás tartalmazza!

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családel látó [BL65 kecskeméti kende búzalisztjének](#) a használatát!



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDEL LÁTÓ**

<https://gaborahazipek.hu/>