

## **Ciasto cytrynka**

### **Biskopt:**

4 jajka

½ szklanki cukru

½ szklanki mąki pszennej

½ łyżeczki proszku do pieczenia

### **Masa cytrynowa:**

2 szklanki wody

½ szklanki soku z cytryny (sok z 2 cytryn)

¾ szklanki cukru

2 budynie śmietankowe (duże, na ¾ litra mleka, np. Delecta)

12,5 dag margaryny

2 żółtka

### **Pianka:**

½ litra śmietany 30%

1 łyżka żelatyny

½ szklanki wody

cukier waniliowy

2 łyżki cukru pudru

### **Dodatkowo:**

ok. 35 dag herbatników (3-4 paczki)

### **Lukier:**

20 dag cukru pudru

2 łyżki soku z cytryny

2 łyżki przegotowanej letniej wody

## **Sposób wykonania:**

Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli, dodać cukier i ubijać. Następnie dodać żółtka i dalej ubijać. Na koniec wsypać mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką prostokątnej tortownicy o wymiarach 25 na 36 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez około 25 minut. Ostudzić.

1 szklankę wody zagotować z połową cukru. W pozostałej wodzie i soku z cytryny rozmieszać resztę cukru i budyń śmietankowy w proszku. Wlać do gotującej się wody, zagotować i chwilę pogotować na małym ogniu. Do gorącej masy dodać margarynę i żółtka. Całość zmiksować i gorącą masę cytrynową wyłożyć na biskopt. Pozostawić do ostudzenia.

Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i dokładnie rozmieszać. Schłodzoną śmietanę ubić z cukrem waniliowym i cukrem pudrem. Następnie dodać letnią żelatynę i dokładnie zmiksować. Piankę wyłożyć na ostudzoną masę cytrynową. Na niej rozłożyć herbatniki i włożyć do lodówki na około 15 minut.

Do miseczki wsypać cukier puder, dodać sok z cytryny i przegotowaną letnią wodę. Wszystko razem zmiksować. Gotowym lukrem poleać herbatniki. Całość włożyć do lodówki do schłodzenia.

