

Sütött citromtorta (Christophe Adam)

Ingrédients

- 18 cm átmérő és 4-5 cm magas tortához:
- 180g búzaliszt T55
- 50g burgonyakeményít
- 90g porcukor
- 1g vaníliapor vagy 1 vaníliarúd reszelve
- 30g mandulaliszt
- 1g finom só
- 95g vaj
- 50g egész tojás (kb. 1 tojás)
- 2 sárga citrom héja
- 200g kristálycukor (én 175g-ot használtam)
- 300g egész tojás (kb. 6 tojás)
- 160g sárga citromlé
- 160g 35%-os zsírtartalmú tejszín

Préparation

1. Rátaláltam erre a receptre az Akadémia íze weboldalán, egy citromtorta, de egyáltalán nem klasszikus.
2. Ez egy olyan töltelék tartalmaz, amely a sütőben sült, és egy vastag tortát ad, mint egy flan, jól krémes és citromos állaggal, valamint ropogós tésztával.
3. Az alábbiakban elmagyarázom, nem követtem a cukros tészta receptjét, úgy gondolom, hogy ezt a tortát a választott tésztával is elkészítheted, amennyiben elre sütöd.
4. Ehhez a citromtortához nincs habcsók, de több türelem szükséges, mivel, mint a flan esetében, teljesen le kell hűlnie.
5. T burgonyakeményít porcukor vaníliapor vagy 1 vaníliarúd reszelve mandulaliszt finom só vaj egész tojás (kb. 1 tojás)
6. Én nem készítettem ezt a tésztát, használtam egy kis maradék cukros mogyorós tésztát (ami nagyon jól illik a citromhoz) ehhez a tortához.
7. Nem volt sok, így egyszer én készítettem egy tésztakört, amit a tortaformám aljára tettem (mint egy sajttortánál), és körülbelül húsz percig elre sütöttem.
8. Mégis megadom az eredeti receptet és az elkészítési módot itt: Habosítsd fel a vaját a porcukorral és a vaníliával.
9. Add hozzá a sót és a mandulalisztet.
10. Keverd hozzá a tojást, majd végül a lisztet és a burgonyakeményítet.
11. Tedd a tésztát a sütőbe legalább 30 percre, majd nyújd ki, és bélelj ki egy 18 cm átmérő és 4-5 cm magas tortaformát.
12. Tedd a formát a fagyasztozóba legalább 20 percre.
13. Ezután melegítsd elő a sütőt 180°C-ra, helyezz egy alufóliát a tortaforma aljára, borítsd be rizzsel (vagy száraz borsóval, kerámiaagolyókkal).
14.) és süsd 20 percig.
15. Távolítsd el a rizst és az alufóliát, és süsd újra 130°C-on, amíg a tészta száraz és szépen aranybarna nem lesz.
16. Citromkrém: 2 sárga citrom héja kristálycukor (én -ot használtam) egész tojás (kb.

17. 6 tojás) sárga citromlé 35%-os zsírtartalmú tejszínKeverd össze a cukrot a citromhéjjal (ezt el re is megteheted, a tortád csak ízletesebb lesz).
18. Add hozzá a tojásokat, jól verd fel, majd keverd hozzá a citromlevet.
19. Vegyél ki egy kis részt ebb l a keverékb l, és keverd össze a tejszínnel, hogy felhígítsd.
20. Ezután öntsd vissza a f keverékbe, és keverd addig, amíg homogén krémet nem kapsz.
21. Öntsd a megsült tészta aljára, és habozd le a felületet, hogy eltávolítsd a nagy buborékokat.
22. Süsd újra 130°C-on 40-45 percig.
23. Hagyd teljesen kih lni, miel tt kiborítod.