

Pe enš citrónovš kolá (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g múky T55
- 50g zemiakového žkrobu
- 90g prážkového cukru
- 1g vanilkového prážku alebo 1 vanilková struk, nastrúhaná
- 30g mand ového prážku
- 1g jemnej soli
- 95g masla
- 50g celého vajca (pribli ne 1 vajce)
- 200g kryžálového cukru (dal som 175)
- 300g celšch vajec (pribli ne 6 vajec)
- 160g ltého citrónového d úsu
- 160g smotany s 35% tuku

Préparation

1. Nažiel som tento recept na stránke Akadémie chuti, citrónovš kolá , ale vôbec nie klasickš.
2. Tento sa skladá z náplne, ktorá sa pe ie v rúre a vytvára kolá ħrubš jako puding, s dobre krémovou a citrónovou textúrou a chrumkavšm cestom.
3. Vysvetlím vám to ni žie, nepou il som recept na sladké cesto, myslím, e tento kolá ýmô ete urobi ýs cestom pod a vážho všberu, pokia ýho predpe iete.
4. Pre tento citrónovš kolá ýnie je meringue, ale vy aduje si to viac trpezlivosti, preto e ako pri pudingu, musí to úplne vychladnú .
5. T zemiakového žkrobu prážkového cukru vanilkového prážku alebo 1 vanilková struk, nastrúhaná mand ového prážku jemnej soli masla celého vajca (pribli ne 1 vajce) Toto cesto som neurobil, pou il som malš zvyžok sladkého cesta s lieskovšmi oriežkami (ktoré sa ve mi dobre hodí k citrónu) na tento kolá .
6. Nemal som ho ve a, tak e som jednoducho urobil kruh cesta, ktorš ýsom dal na dno svojho kruhu (ako pri cheesecake) a ktorš ýsom predpe il asi dvadsa ýminút.
7. Napriek tomu vám dávam pôvodný recept a postup tu: Vymiežajte maslo s prážkovšm cukrom a vanilkou.
8. Pridajte so ýa mand ovš prážok.
9. Zpracujte vajce, potom nakoniec múku a zemiakovš žkrob.
10. Ulo te cesto do chladni ky na najmenej 30 minút, potom ho rozva kajte a vylo te kruh s priemerom 18 cm a všžkou 4 a ý5 cm.
11. Dajte kruh do mrazni ky na minimálne 20 minút.
12. Potom predhrejte rúru na 180°C, vlo te alobal na dno kolá a, zakryte ry ou (alebo suchšmi hrážkami, keramickšmi gu kami.
13.) a pe te 20 minút.
14. Odstrá te ry u a alobal a pe te znova na 130°C, kšm cesto nie je suché a dobre zlaté.
15. Kôra z 2 ltšch citrónov kryžálového cukru (dal som 175) celšch vajec (pribli ne 6 vajec) ltého citrónového d úsu smotany s 35% tuku Zmí te cukor s citrónovou kôrou (mô ete to urobi ýopred, váž kolá ýbude len vo avejži).
16. Pridajte vajcia, dobre vyž ahajte a potom zapracujte citrónovš ýd ús.
17. Odoberte trochu tejto zmesi a zmiežajte ju so smotanou, aby ste ju zriedili.
18. Potom vrá te do hlavnej zmesi a premiežajte, kšm nedostanete homogénny krém.

19. Vylejte do upečeného cesta, odstráňte veškeré bubliny z povrchu.
20. Pečte znovu na 130°C po dobu 40 až 45 minut.
21. Nechte úplně vychladnout před vyklopením.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com