



Cytrynowy Sorbert

Autor: Martyna

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Ciasto

Wszystkie składniki ciasta ucierać razem, przez ok. 5 min. Masa będzie gęsta, ale lejąca. Tortownicę 18 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Można także odrysować mniejsze kółka i piec w większej formie. Na każdą warstwę wylać 2-3 łyżki ciasta, rozsmarować i piec ok. 10 min. w 200-225 C. Powinno wyjść ok. 6-8 warstw.

Lemon Curd

Cytryny wyszorować, wyparzyć, skórkę otrzeć. W niedużym rondelku roztrzepać jajka, żółtka i cukier, do połączenia. Postawić na kuchence, podgrzewać na małej mocy palnika, cały czas mieszając. Praktycznie od razu dodać masło i sok z cytryn. Mieszać, do zagotowania i zgęstnienia kremu. Przetrzeć przez sitko.

Krem

W miseczce wymieszać łyżką mascarpone i lemon curd, do połączenia. W osobnym naczyniu ubić kremówkę. Dodać do masy z mascarpone i bardzo delikatnie wymieszać. Jeden z placków położyć na paterze, rozsmarować krem z lemon curd, przykryć następnym, aż do skończenia się placków. Wierzch i boki także posmarować tym kremem. Ubić kremówkę, wymieszać z pozostałym lemon curd. Masę przełożyć do rękawa cukierniczego i ozdobić kremem do dekoracji oraz wiórkami z czekolady.

Ciasto

125g masła łąciate

125g cukru

3 jajka

75g mąki

50g mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka kakao

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia**Lemon Curd**

2 duże jajka

2 żółtka

160g drobnego cukru

80g masła łąciate

skórka otarta i sok wyciśnięty z 2 cytryn**Krem**

125 g serka z mascarpone

150 g przygotowanego lemon curd

250 ml śmietanki kremówki 36% łąciata

Krem do dekoracji:

pozostały lemon curd

250 ml śmietanki kremówki 36% łąciata

cukier puder do smaku

wiórki z czekolady