Citronový koláč

Časová náročnost: 60 minut

Těsto

250 g	hladká mouka
30 g	krystalový cukr
60 g	moučkový cukr
30 g	najemno namleté mandle
trochu	sůl
150 g	máslo
1 ks	vejce

Krém

3 ks	chemicky neošetřený (bio) citron
200 g	krystalový cukr
4 ks	vejce
100 g	máslo

Na ozdobu

	kolečka citronu
	čerstvá máta

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: Do mísy dáme hladkou mouku, krystalový i moučkový cukr, najemno namleté mandle a trochu soli. Vše promícháme. Přidáme máslo s vejcem a rukama zpracujeme do vláčného těsta. To zabalíme do mikrotenového sáčku a necháme asi hodinu odpočinout v ledničce. Mezitím uděláme citronový krém: Citrony omyjeme, ostrouháme kůru a vymačkáme šťávu. V misce si smícháme citronovou kůru a šťávu s krystalovým cukrem a našlehanými vajíčky. Přelijeme do kastrůlku a na mírném ohni mícháme tak dlouho, dokud krém nezhoustne. Poté odstavíme z ohně, necháme trochu vychladnout a vmícháme máslo. Také krém dáme vychladit do ledničky. Z ní naopak vyndáme těsto, vyválíme jej a vložíme do formy. Propícháme vidličkou a dáme do předehřáté trouby na 180 °C, kde pečeme asi 20 minut dozlatova. (Vyzkoušíme špejlí, je-

li těsto dobře propečené a nelepí se.) Upečený korpus necháme vychladnout a poté na něj rozetřeme připravený a vychlazený citronový krém. Poklademe plátky citronu a ozdobíme čerstvou mátou. Podáváme ke kávě nebo čaji.