Lehké citronové řezy

Časová náročnost: 55 minut

Krusta:

250 g	hladká mouka
100 g	cukr krupice
225 g	máslo
1/2 lžičky	sůl



Krém:

200 g	cukr krupice
4 ks	vejce
3 lžíce	hladká mouka
2 lžíce	citronová kůra
160 ml	citronová šťáva

Postup přípravy

Jako první si připravíme krustu. Do větší mísy společně prosejeme hladkou mouku, cukr a sůl. Poté přidáme máslo pokrájené na malé kostičky a ideálně pomocí čistých rukou směs hněteme, dokud se důkladně nespojí a nevznikne pevné těsto. Plech s vyšším okrajem vymažeme máslem a na dno položíme list pečicího papíru. Na takto připravený plech rovnoměrně na dno i kousek po krajích umačkáme těsto a pečeme na 180°C přibližně 20 minut, dokud není povrch zlatavý. Necháme vychladnout a mezitím si připravíme krém. Smícháme mouku s cukrem a postupně zašleháme také vejce. Nakonec přidáme citronovou kůru a šťávu a důkladně promícháme. Vzniklý krém nalijeme na vychlazený korpus a pečeme ještě dalších 20 minut, dokud není povrch na dotek pevný a pružný. Důkladně vychlazené řezy posypeme moučkovým cukrem.