



Ciasto cytrynowe

Składniki

Ciasto:

- 200 g mąki Basia Tortowa Extra typ 405
- 10 g (2 łyżeczki) proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- 200 g cukru
- 80 ml oleju słonecznikowego
- 1 szt. cytryny (skórka i sok)
- 100 ml wody
- 4 jajka

Lukier:

- ½ szklanki cukru pudru
- gorąca woda - wg potrzeb
- sok z ½ cytryny

Sposób przygotowania

Ciasto

Cytrynę sparz gorącą wodą, zetrzyj skórkę, wyciśnij sok. Do naczynia wsyp suche składniki, czyli mąkę, cukier oraz proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie wymieszaj przy pomocy rózgi kuchennej. Następnie dodaj składniki mokre: wodę i olej i ponownie wszystko wymieszaj rózgą. Żółtka oddziel od białek. Dodaj żółtka do powstałej ze składników masy i znów wszystko energicznie wymieszajcie. Na koniec dodaj przygotowaną startą skórkę oraz sok z cytryny - po raz ostatni wymieszaj wszystkie składniki. Do białek dodaj szczyptę soli ubij je na sztywno. Ubite białka dodaj do zrobionej wcześniej masy z żółtkami. Wszystko delikatnie wymieszaj i przełóż do natłuszczonej i oprószonej mąką formy. Jeśli używasz formy silikonowej, możesz tę czynność pominąć.

Pieczenie

Ciasto piecz w temperaturze 170 stopni, pieczenie góra-dół, bez termo-obiegu, środkowa półka. Czas pieczenia: do suchego patyczka, czyli ok. 50 min. Upieczony chiffon cake pozostaw w formie do całkowitego wystudzenia. Leciutko opadnie. Następnie przy pomocy noża oddziel ciasto od formy i wyłóż na talerz.

Lukier

Do cukru pudru dodaj sok z cytryny oraz niewielką ilość gorącej wody. W razie konieczności zawsze możesz dodać więcej wody. Energicznie wymieszaj składniki. Lukrem udekoruj ciasto. Możesz także dodać plasterki cytryny.