Prăjitură cu lămâie



Timp de preparare: 40 min pregătire + 20 min coacere + 4 ore odihnă

Porții: 6-8 persoane

Nivel: mediu

INGREDIENTE (6-8 persoane)

Blat
- 188 g făină
- 63 g Zusto
- 125 g unt
- 1 ou
- un vârf de sare
- 1 plic praf de copt

Cremă
- 2 foi de gelatină
- 140 ml suc de lămâie proaspăt
- 70 g Zusto
- 20 g unt
- 4 ouă
- 8 g praf de budincă

Bezea
- 35 g albuș de ou
- 65 g Zusto
- 20 g apă

METODĂ DE PREPARARE

Pentru blat

1. Folosiți robotul de bucătărie cu cârlig de aluat.
2. Amestecți făina împreună cu Zùsto.
3. Adăugați untul împreună cu gălbenușul de ou și un praf de sare.
4. Amestecați totul bine pentru a forma o bila.
5. Lăsați să se odihnească la frigider pentru 2 ore.
6. Încingeți cuptorul la 180 de grade.

METODĂ DE PREPARARE (continuare)

7. Ungeți tava de copt și pudrați cu făină dacă este necesar.
8. Întindeți aluatul și tapetați cu el tava de copt.
9. Coaceți timp de 20 de minute.

Pentru crema de lămâie

1. Înmuiați foile de gelatină în apă.
2. Lăsați sucul de lămâie să fiarbă ușor cu 40 g de Zùsto.
3. Adăugați untul și, odată topit, treceți amestecul printr-o sită și reîncălziți ușor.
4. Cu un tel, bateți ouăle, 30 g de Zùsto și praful de budincă până devin pufoase.
5. Adăugați amestecul de lămâie.
6. Amestecți bine și încălziți la maxim 85 de grade.
7. Scoateți oala de pe plită și adăugați gelatina înmuiată.
8. Turnați acest amestec peste blatul răcit și lăsați-l la frigider.

Prepararea bezelei

1. Bateți albușurile spumă cu 15 g Zùsto până se omogenizează.
2. Într-o cratiță, puneți apa și 50 g Zùsto la fiert până la 170 de grade.
3. Adăugați cu mare atenție acesta în albușuri și bateți amestecul călduț/rece.
4. Puneți acest amestec peste tortul răcit.

Bucurați-vă!

https://zusto.ro/prajitura-cu-lamaie