

CITRONOVÁ TROJHRÁNKY

Středa, 14 leden 2015

Od malinka jsem měla ráda citróny. Loupala jsem si je a jedla jako pomeranč. Takže kdy moje jedenáctiletá dcera přišla s nápadem upéct citronové trojúhelníky, okamžitě jsem souhlasila. Musím přiznat, měla jsem celkem obavy, neboť tento druh dezertu mi byl zřejmě absolutně neznámý.

Věřím ale, že se najde český recept - a určitě budou rodiny, které ho peou pravidelně, ale já tenhle druh úprav viděla v životě první. A to peou celkem často. Výsledek mě nakonec mile překvapil. Čekala jsme něco jako na placce - ale i když krém má opravdu konzistenci hutného pudinku - výsledek byla citronová nádhera (mamka by měla, že to je citronový tak, že se aha huba stahuje). Aby taky ne, když je tam čerstvá ze čerstvého citronu... No, a cukru je tam taky absolutně - čerstvý množství. Vzhledem k tomu, se snažím používat cukru omezit opravdu jen "pocukrovávání", nebudu tyhle trojúhelníky péct tak často, jak bych ráda. Navíc, když i jen malý kousek je opravdu velmi vydatný a sytý. Je to prostě lahůdka pro zvláště a speciální příležitosti. Když jsem hledala recepty na webu, našla jsem hodně blogů, kde se citronové trojúhelníky peou tradičně jen na Vánoce. Takže u nás zas přichází Vánoce... Vám ale věřím, že zkoušku doporučí - blíží se přeci Valentýn! Recept se skládá z upečené krusty, na kterou se pak naleje náplň. Dále je, nechat krustu vychladnout.

Na které recepty dokonce dávají i třetí vrstvu, a to naolehaný sníh s cukrem; jenže předit se musí nechat vychladnout, takže trouba jede naplno dlouho: peou krustu, vyndám a čekám na vychladnutí a trouba poád jede. Naleju náplň, upeou, vyndám a zas čekám na vychladnutí a trouba poád jede... Naplácám na to sníh, zapeou a pak konečně troubu vypnu. Takže - tentokrát jsem sníh nedělala. Ale za zkoušku by to stalo, co? Ale teď už ten slíbený recept:

Krusta:

Ohledně másla: (podle originálního receptu 120g, ale mělo být i víc, já dala cca 150, prostě aby se vytvořilo těsto. Když jsem hledala různé recepty, našla jsem dva s úplně stejným množstvím ostatních ingrediencí, jen v jednom bylo 100 g a ve druhém 200 g másla.

Tak jsem zvolila zlatou střední :-))

150g másla

250g cukru (1/2 hrnku)

500g hl.mouka (2 hrnky)

Čerstvého soli.

Těstem vytvořit vyčistěný plech, peč se 15-20 minut na 175° Celsia

Když těsto částečně vychladne, nalejeme na něj náplň:

Náplň:

750 g cukru - věřím, že jsem přikala, že to je čerstvý (3 hrnky)

250 ml šerstváho nálevu z cca 6 citrónov

Nastrouhaná kôra z 6 citrónov

6 veľkých vajec (v pokojovej teplote)

250 g hladkej mouky (1 hrnek)

Všetchno se najednou smíchá a naleje na vychladlou krustu.

Pečeme na stejnou teplotu dalších 30-35 minut. Před krájením doporučuji nechat vychladnout, což u nás doma se bohužel nepodařilo a zmizelo to ještě teplé...

pro mlsálky všech věkových kategorií posílá LENKA