

Duplán citromos sütemény (37x24 cm-es [kapcsos] tepszi)

Hozzávalók:

Tésztához

8 db tojás,
36 dkg cukor,
28 dkg liszt,
20 dkg jó minőségű,
tejmentes margarin,
2 db nagy citrom leve
(20 evőkanál),
és reszelt héja,
1 csomag sütőpor

Tepszi kikenéséhez

2 dkg margarin,
2 ek liszt

Mázhoz

24 dkg porcukor,
6-7 ek citromlé,

Díszítéshez

1 db citrom, vagy mentalevelek



Elkészítés:

A tojássárgáját a cukorral fehéredésig keverjük, ez az elektromos habverővel maximális fokozaton 3-4 perc. A jól megmosott citrom héját beleszéljük, levét pedig, ami kb. 20 evőkanálnyi, kifacsarjuk, szintén hozzáadjuk.

Az olvasztott, de nem meleg margarint belecsurgatjuk, majd hozzáadjuk a sütőporral összeforgatott lisztet is.

A tojásfehérjét kemény habbá verjük, óvatos mozdulatokkal a citromos masszába forgatjuk.

Egy magas peremű tepsit margarinnal kikenünk, a liszttel behintjük. A citromos masszát belesimítjuk.

Előmelegített, közepesen forró sütőben (180 °C, légkeveréses sütőben 160 °C) kb. 25 percig sütjük.

Ha kihűlt, citrommázzal bevonjuk. Ehhez a porcukrot a citromlével addig kevergetjük, míg teljesen fel nem oldódik. Egyenletesen a tésztára kenjük, dermedni hagyjuk.

Felszeletelés után negyed citromszeletekkel, vagy mentalevelekkel díszítjük.

Jó tanács

Citrom helyett narancssal is készíthetjük ugyanígy.