Cytrynowiec

data aktualizacji: 2020.07.04 autor: Beata Pierzchała

Masa cytrynowa: 2 budynie waniliowe, sok wyciśnięty z 3 cytryn, 1,5 szklanki wody, 1 szklanka cukru, 130 g margaryny.

Masa jogurtowa: 700 g jogurtu naturalnego, 2 galaretki cytrynowe, 200 ml gorącej wody, 1 łyżka cukru pudru.

Nasączenie: 1/2 szklanki wody, 1 łyżka soku z cytryny.

Dodatkowo: herbatniki, biszkopty okrągłe, 2 opakowania delicji, 2 galaretki cytrynowe, 900 ml gorącej wody.

Przygotowanie: Formę 24x24 cm wyłożyć folią aluminiową. Na dnie ułożyć herbatniki. Sok z cytryny wymieszać z wodą. W 1/3 płynu rozpuścić proszek budyniowy. Resztę wlewamy do garnka, wsypujemy cukier i dodajemy margarynę. Całość podgrzewamy do zagotowania i rozpuszczenia

składników. Zdejmujemy z ognia i dodajemy rozpuszczony budyń, cały czas mieszając. Ponownie wstawiamy na ogień i mieszamy do czasu, aż masa będzie gęsta i będzie odstawać od ścianek garnka. Gorącą masę przełożyć na herbatniki, przykryć folią aluminiową i zostawić do ostudzenia.

Wypukłą część biszkoptów zanurzamy na chwilę w wodzie z cytryną i układamy jeden obok drugiego na masie cytrynowej. Wkładamy do lodówki na minimum 30 minut.

Galaretki rozpuszczamy w 200 ml gorącej wody i studzimy. Jogurt miksujemy z zimną galaretką oraz cukrem pudrem. Wkładamy chwilę do lodówki, aby masa lekko stężała. Potem przekładamy na biszkopty i wstawiamy do lodówki. Gdy masa będzie dość mocno ścięta układamy delicje, czekoladą do góry.

Galaretki rozpuszczamy w 900 ml gorącej wody, studzimy i pozostawiamy w lodówce do lekkiego stężenia. Następnie przelewamy masę na delicje. Wkładamy na kilka godzin do lodówki.

Źródło: https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/36061-cytrynowiec