

# CITRUSOVÝ TRAVEL CAKE




## List s celkovým vybavením:

Misky, nálevky, silikonová stěrka, metlička, food-processor, kuchyňský robot, indukce/sporák, cukrářský sáček, lžice, pečicí forma 17x6x6 cm, štětec, plech, trouba, ponorný mixér, mřížka, váha, mikrovlnná trouba, škrabka na citrusy, nůž, krájecí prkno, rendlík

## SUROVINY

207g vejce (pokojová teplota)  
219g cukr krupice  
1 kůra z limetky  
1 kůra z citronu  
113g smetana ke šlehání  
1.5g sůl  
198g hladká mouka  
4.5g kypřicí prášek  
83g máslo + na nastříkání

 Forma 17x6x6cm – 665g

 Horký vzduch 160°C – 45 min.

## Citrusové těsto

Vejce s cukrem a solí zlehka promícháme pomocí metličky, ale nešleháme. Postupně vlijeme smetanu ke šlehání.

Do druhé mísy prosejeme hladkou mouku s kypřícím práškem a promícháme. Rozpustíme máslo.

Nejdřív do směsi zamícháme prosáté prášky a nakonec postupně vlijeme teplé rozpuštěné máslo.

Těsto nalijeme do formy, zabalíme potravinářskou fólií a dáme na 12 hodin do lednice.

Hodinu před pečením vyndáme formu s těstem z lednice a necháme v pokojové teplotě.

Podélně na středu formy nanese tenkou vrstvu másla a pečeme při 160°C cca 45 minut.

## SUROVINY

93g citronová šťáva  
57g yuzu pyrė  
1 limetková kůra  
75g cukr krupice  
55g voda

## Citrusový sirup

Smícháme veškeré tekutiny, přidáme cukr a nejemno nastrouhanou kůru z limetky a citronu.

Vše přivedeme do bodu varu a provaříme 30 sekund. Dáme stranou a necháme zlehka zchladit.

## Kompletace

Upečený a zchlazený citrusový chlebíček potřeme teplým citrusovým sirupem z každé strany kromě dna a přes stříkačku naplníme i vnitřek. Necháme chvilku okapat na mřížce. Dle libosti potřeme tenkou vrstvou neutrální polevy z každé strany kromě dna.

Citrusový chlebíček dodekorujeme pomocí kandovaného citronu.