**Silikonová pečicí forma na mini dezerty Citróny Silikomart Mini Limone 6ks**

-Platinový silikon prvotřídní kvality

- 100% bezpečné pro zdraví

- Odolnost vůči teplu(-60° C; +230° C)

- Snadno se umýt

- Nerozbitný

- Prostorově efektivní

-BPA free

První vhodný pro troubu: zajišťuje tepelnou stabilitu a homogenní vaření .

**Recepty**

***Citronové bavoro s jablkovým srdcem***

**SLOŽENÍ**

*Citronové bavoro*

*170 g (11 liber) čerstvé plnotučné mléko*

*2 citrony*

*40 g (2 libry) vaječné žloutky*

*40 g (3 libry) cukru*

*6 g (1 libra) želatinové listy*

*180 g (12 liber) čerstvá smetana*

*Jablečná vložka*

*600 g (3 šálky) jablek*

*150 g (12 Tbs) cukru*

*20 ml (4 ts) vody*

*2 vanilkové lusky*

*Skořicové sušenky*

*250 g (3 šálky) mouky*

*125 g (1/2 šálku) másla*

*110 g (1 šálek) ) moučkový cukr*

*špetka soli*

*lžička skořice*

**PŘÍPRAVA**

Citronové bavoráky

Citrony omyjte a osušte a poté do kůry vložte mléko. Nechejte v infuzi v chladničce po dobu 3 hodin. Želatinu necháme rehydratovat ve studené vodě asi 5-10 minut.

Zahřejte mléko s citronovou kůrou a mezitím vyšlehejte žloutky s cukrem. Filtrujte mléko a ještě teplé ho nalijte na vejce. Opatrně promíchejte a znovu položte na kamna při nízkém ohni.

Přiveďte na 85 ° C (185 ° F), vždy za míchání. Přidejte vymačkanou želatinu a promíchejte. Nechte vychladnout na 30 ° C (86 ° F) a poté přidejte pološlehanou smetanu.

Jablečná vložka

Oloupejte jablka, vyjměte jádro a nakrájejte na malé kostky. Na pánvi nalijte cukr, vodu, vanilková semínka a nakonec kostky jablek. Vařte asi 2 minuty. Nalijte do dutin formy Pomponette a zmrazte.

Skořicové sušenky

Zpracujte máslo s cukrem. Ve vejcích rozpustíme sůl a skořici a po kouscích je přidáváme ke směsi másla a cukru. Když je příprava hladká, přidejte mouku najednou, míchejte, dokud nevznikne homogenní směs. Těsto rozložíme mezi dva listy papíru na pečení na tloušťku asi 4 mm a necháme odpočinout v chladničce. Když těsto ztuhne, nakrájejte ho na požadovaný tvar. Umístěte pečivo na silikonovou podložku Air Mat a pečte asi 10 minut při 160 ° C (320 ° F).

Sestavení

Naplňte dutiny formy Delizia al Limone bavoráky, položte jablečnou vložku a nalijte další vrstvu bavoráku. Vyrovnejte a zmrazte 6 hodin. Odformujte a umístěte přes skořicové pečivo.

**Citronový dort**

**SLOŽENÍ**

*155 g (1 + 1/2 šálku) mouky*

*45 g (4 lžíce) bramborového škrobu*

*130 g (1/2 šálku) másla*

*140 g (11 lžiček) cukru*

*14 g (2 lžičky) prášku do pečiva*

*2 citrony*

**PŘÍPRAVA**

Vejce a cukr šlehejte, dokud nevznikne hladká a čirá směs. Přidejte rozpuštěné máslo a jemně promíchejte. Přidejte šťávu z citronu a kůru ze dvou.

Nakonec přidejte mouku předem prosetou bramborovým škrobem a práškem do pečiva. Jemně promíchejte. Nalijte směs do dutin formy Delizia al Limone a pečte 20 minut při 180 ° C (356 ° F). Ozdobte podle potřeby.