



## Gasztobloggerekkel - Adventtől, Karácsonyig XIII. Sablés au citron

2009 december 04. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

**Sablés au citron (Citromos keksz):**

*Alap tészta (kb. 50 darabhoz):*

3 db M-es tojás fehérjéje

30 dkg liszt

25 dkg vaj

15 dkg porcukor (a szárított citromhéjhoz használt cukrot zúztam meg mozsárban)

1 csipet só

Ízesítés:

5-6 dkg szárított citrushéj apróra zúzva a mozsárban

2 ml citrom kivonat/aroma



Kékes aprítóban gyors fordulatszámon a vaját a tojásfehérjével és a porcukorral kihabosítom, bele a citrus törmelék és a kivonat. Pár pillanat alatt átkeverem, majd bele adagolom a szitált lisztet. Krémes masszává keverem, és dupla Folpackra terítem. Megformázom a rudat, szorosra tekerem a fóliát, és egy éjszakára a hűtőbe teszem. A sütőt előmelegítem 180 C-ra. Kiveszem a rudat a hűtőből, vágok belőle egy akkora darabot amit felvágok sütni, a többit vissza a hidegre. Felvágom egy centi széles korongokra, sütőpapírra teszem, és szép pirosra sütöm (ez kb. 14-16 perc).

Rácson hagyom kihűlni.

Jó étvágyat hozzá!



Max

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

<http://maxkonyhaja.blogspot.com>

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni győzeletről tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

