

PRZEPIS NA TARTĘ CYTRYNOWĄ WEDŁUG DAVIDA LEBOVITZA

Nie za słodka, nie za kwaśna, z aromatycznym kremowym wierzchem na chrupiącym, maślano-waniliowym spodzie. Idealny deser wiosną (i jesienią, i zimą...), kiedy marzymy o czymś lekkim i soczystym, ale wciąż czekamy na owoce lata. U nas w domu – także nasz ukochany mazurek. Autorem tego deseru jest zamieszkały w Paryżu amerykańnik David Lebovitz, cukiernik i bloger.

Oto interpretacja tego popularnego przepisu w wersji polskiej.

SKŁADNIKI NA SPÓD

140g mąki (około 1 miarki)

50g cukru (¼ miarki)

¼ łyżeczki soli

115g roztopionego masła (½ miarki)

½ łyżeczki esencji waniliowej

SKŁADNIKI NA WIERZCH

2 małe cytryny

200g cukru (1 szklanka)

¼ łyżeczki soli

1 zaokrąglona łyżka mąki kartoflanej

3 jajka (w temperaturze pokojowej)

45g ostudzonego roztopionego masła (3 łyżki)

Rozgrzej piekarnik do 180°. Wyłóż papierem do pieczenia lub folią aluminiową kwadratową formę o boku 20cm (lub inna o podobnej powierzchni).

Roztop obie ilości masła.

Połącz mąkę z cukrem i solą. Dodaj masło i wanilię i wymieszaj do gładkości. Przelóż do formy i używając palców lub łopatkę równo rozprowadź, pamiętając o brzegach i narożnikach. Piecz przez 20-25 minut, aż poczujesz aromat pierwszej karmelizacji a spód nabierze nieco koloru.

W czasie gdy spód się piecze, przygotuj wierzch. Jedną z cytryn pokrój tak, aby móc wyjąć z niej pestki. Z drugiej wyciśnij sok. Połącz cząstki cytryny z sokiem, solą i cukrem w kielichu blendera i zmiksuj aż masa będzie gładka. Następnie dodaj mąkę kartoflaną oraz jajka i miksuj ponownie. Tuż przed końcem pieczenia spodu dodaj ostudzone roztopione masło i znów zmiksuj wszystko do gładkości.

W chwili gdy spód będzie gotowy, zmniejsz temperaturę piekarnika do 150° i wysuń półkę z formą. Natychmiast wylej zawartość blendera na wierzch spodu, dbając o to aby wlewać powoli i z niewysoką. Włóż formę z powrotem do (stygającego do niższej temperatury) piekarnika na kolejne 25 minut.

Po wyjęciu tarty pozwól jej ostygnąć i włóż do lodówki. Wprawdzie daje się zjeść wkrótce po ostudzeniu, to jednak warto na nią poczekać. Spód osiąga idealną solidną i chrupiącą konsystencję dopiero po kilkugodzinnym lub całonocnym schłodzeniu.

UWAGI DODATKOWE

Jeśli forma do pieczenia, którą planujesz użyć, jest dużo większa od sugerowanej, przygotuj proporcjonalnie większą ilość składników.

Obie ilości masła można roztopić jednocześnie. Do spodu może być rozgrzane, ale powinno ostygnąć przed dolaniem do pozostałych składników wierzchu.

Oprócz ekstraktu waniliowego możesz również użyć ziarenek prawdziwej wanilii. Dodaj odpowiednik dużej szczypty do odrobiny roztopionego masła i dobrze rozprowadź zanim połączysz z mąką, cukrem, ekstraktem waniliowym i solą.

Do spodu radzę użyć jasnego cukru nierafinowanego (jak zresztą do większości deserów, bo jest zdrowszy). Ale wierzch warto zrobić z cukrem białym, żeby widoczny był jasnożółty kolor żółtek i skórki cytryny.

Do wierzchu użyj dojrzałej cytryny z cienką skórką o rozmiarach dużej limonki. (Lebovitz sugeruje nieco większe cytryny, ale mi bardziej smakuje gdy kwaśność nie jest zbyt agresywna.)

Jeśli nie masz pewności, czy cytryny nie były przyskane, wymocz je dobrze i wyszoruj.

Użyj blendera stojącego, który lepiej od ręcznego rozdrobni cytrynę i połączy składniki w emulsję.

Przygotuj składniki na wierzch w trakcie pieczenia spodu i zadbaj by były gotowe do wiania od razu. Jeśli spód wystygnie zanim zostanie polany wierzchem, lejki wierz częściowo weń wsiąkną i po upieczeniu nie będzie idealnie chrupiący.

Wlewaj wierzch bardzo ostrożnie – gorący spód jest bardzo delikatny. Można użyć filizanki tuż nad spodem aby „złapać” strumień z blendera i wówczas wlać miksturę wierzchową bez naruszenia warstwy spodniej.

Ja przechowuję tę tartę w formie, w której się piekła, odkrytą, na półce w lodówce. Mogę sobie na to pozwolić, bo moja lodówka niczym nie pachnie. Jeśli jednak trzymasz w swojej lodówce wędliny, wędzoną rybę, wczorajszy obiad, albo pachnące czosnkiem ogórki kiszzone (lub wszelkie inne rzeczy o dominującym zapachu), nie pozwól im przekazać swojego aromatu tarcie owijając ją szczelnie kilkoma warstwami folii plastikowej.
