

# Krémés citromtorta



A könnyed piskótalap és az üdítő, citromos krém harmonikus kombinációja

## Összetevők:

Piskóta:	g
Víz	750
<b>Tegral Piskóta</b>	1000
Krém:	g
<b>Italmax</b>	300
<b>Cremfil Classic Lemon</b>	300



## Technológia

Mérjük össze a piskótakeveréket és a vizet egy keverőüstben, majd keverjük közepes fokozaton 5 percre. Tegyük a 350 g kész masszát egy 18 cm-es formába és süssük készre 170 °C-on kb. 20 perc alatt.

Keverjük össze a **Cremfil Classic Lemont** és az **Italmaxot**, majd verjük fel együtt.

A kihűlt, kész piskótát vágjuk félbe és a krém 2/3 részével kenjük meg, majd helyezzük rá a piskóta másik felét. Hűtés után a tetejét vékonyan kenjük meg a megmaradt krémmel, majd ízles szerint díszítjük friss citrom vagy lime szeletekkel.