

Λεμονόπιτα με τραγανό φύλλο και κρέμα τυριού, από το sintayes.gr!

Μερίδες: 24

⌚ Χρόνος: 15 λ + 30 λ ψήσιμο

⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Μια πανεύκολη υπέροχη συνταγή για μια ξεχωριστή υπέροχη πίτα. Λεμονόπιτα με υπέροχο τραγανό φύλλο με ζύμη Pillsbury και μοναδική κρέμα τυριού με λεμόνι. Απολαύστε τη...

Υλικά συνταγής

- 450 γρ. τυρί κρέμα τύπου Philadelphia ή Μασκαρπόνε
- 2 λεμονιών το χυμό + ξύσμα
- 2 πακέτα φρέσκια ζύμη για μικρά κρουασάν ζύμη Pillsbury των 230 γρ. το ένα
- 1/2 φλ. τσαγιού ζάχαρη + 3 κ.σ. ζάχαρη επιπλέον
- 3 κ.σ. βούτυρο λιωμένο + επιπλέον βούτυρο για άλειμμα του ταψιού

Εκτέλεση συνταγής

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Στρώνετε με

αλουμινόχαρτο ή με χαρτί ψησίματος ένα πυρέξ 23 X 33 εκ. περίπου, το βουτυρώνετε ελαφρώς με ένα πινέλο και στρώνετε από πάνω το ένα φύλλο/ζύμη με τα ημισέληνα στη βάση και τα τοιχώματα του πυρέξ.

2. Σε ένα μπολ βάζετε το τυρί κρέμα, το 1/2 φλ. ζάχαρη το χυμό των 2 λεμονιών, το ξύσμα 1 1/2 λεμονιών και χτυπάτε το μείγμα με το μίξερ χειρός, μέχρι να έχετε ένα λείο, κρεμώδες, αφράτο μείγμα. Στρώνετε και ισιώνετε το μείγμα πάνω από το φύλλο/ζύμη.
3. Ξετυλίγετε το δεύτερο φύλλο/ζύμη ημισέληνα για κρουασάν, το στρώνετε πάνω από τη κρέμα λεμονιού-τυριού. Τη “τεντώνετε ελαφρά και καλύπτετε καλά τη κρέμα περιμετρικά. Αλείφετε το φύλλο με ένα πινέλο με τις 3 κ.σ. λιωμένο βούτυρο. Σε ένα μπολ βάζετε το υπόλοιπο ξύσμα 1/2 λεμονιού και τις 3 κ.σ. ζάχαρης, τα ανακατεύετε καλά και πασπαλίζετε με το μείγμα όλη την επιφάνεια της πίτας.
4. Ψήνετε στο προθερμασμένο φούρνο μέχρι να ροδίσει καλά, για 30 λ περίπου. Το βγάζετε από το φούρνο και το αφήνετε μέσα στο ταψί για 20 λ να μισοκρυώσει. Ξεφορμάρετε τη πίτα από το ταψί, σηκώνοντάς τη με το χαρτί ψησίματος και τη μεταφέρετε σε ένα ξύλο κοπής. Τη κόβετε σε τετράγωνα κομμάτια. Αφήνετε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα και το απολαμβάνετε.



<https://www.sintayes.gr/syntages/lemonopita-me-tragano-fillo-ke-krema-tiriou/>