**Limonkowa świeżość z nutą bazylii - letni deser, który przywołuje smak południa**

**Sierpień to dla niektórych koniec urlopu, dla innych ostatnia szansa na złapanie chwili oddechu. Niezależnie od tego, gdzie jesteśmy, wciąż możemy poczuć klimat włoskiego lata, choćby za sprawą deseru. Orzeźwiające ciasto limonkowo-bazyliowe doskonale wpisuje się w wakacyjny nastrój. Kremowe, lekko kwaśne z ziołowym posmakiem, przypomina o prostych przyjemnościach i pozwala zatrzymać lato jeszcze na chwilę.**

W tej recepturze klasyczne połączenie cytrusów z ziołami zyskuje nowoczesny wymiar. Ciasto jest delikatne, a zarazem wyraziste - wszystko dzięki odpowiednim proporcjom i dodatkowi Cukru Pudru Diamant. Jego drobna struktura sprawia, że łatwo łączy się z pozostałymi składnikami, nadając masie gładkość i subtelną słodycz.

**SKŁADNIKI NA SPÓD:**

l 200 g ciastek owsianych

l 50 g masła

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA SPODU**:

Ciastka rozdrobnij na pył, dodaj miękkie masło i dokładnie wymieszaj. Masą wylep dno oraz częściowo boki formy, dobrze dociskając. Piecz przez 15 minut w temperaturze 180°C. Po upieczeniu pozostaw do całkowitego schłodzenia.

**SKŁADNIKI NA MASĘ:**

l 200 g serka śmietankowego

l 1 puszka niesłodzonego mleka skondensowanego

l 1/2 szklanki cukru pudru Diamant

l 1 łyżka startej skórki z limonki

l 1/2 szklanki soku z limonki

l 2 duże żółtka jaj

l garść świeżej bazylii

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Piekarnik rozgrzej do 170°C. W dużej misce ubij serek śmietankowy na gładką masę. Stopniowo dodawaj mleko skondensowane, skórkę i sok z limonki oraz żółtka, mieszając tylko do połączenia składników. Poszatkuj bazylię i delikatnie wmieszaj do masy. Gotową masę przelej na wcześniej przygotowany, schłodzony spód. Ciasto piecz przez 30 minut w 180°C. Po upieczeniu pozostaw do przestygnięcia w otwartym piekarniku, a następnie wstaw do lodówki na kilka godzin. Przed podaniem udekoruj bitą śmietaną i listkami bazylii.

Więcej letnich inspiracji kulinarnych z wykorzystaniem cukru Diamant można znaleźć na stronie: [www.diamant.pl/przepisy](http://www.diamant.pl/przepisy)