



# Κορμός λεμονιού με τυρί κρέμα

20'  
Χρόνος  
Εκτέλεσης

10'  
Χρόνος  
Ψησίματος

6-8  
Μερίδες

2  
Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το παντεσπάνι

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη, το μπέικιν πάουντερ, τα αυγά, αλάτι, τη βανίλια, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, το χρώμα ζαχαροπλαστικής και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά.
- Απλώνουμε λαδόκολλα σε ένα **ταψί** 28x36 εκ. και απλώνουμε βούτυρο. Μεταφέρουμε όλο το μείγμα σε όλη την επιφάνεια του ταψιού και ψήνουμε για 10 λεπτά.
- Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσει καλά. Αν αργήσουμε να το χρησιμοποιήσουμε, το καλύπτουμε με μια νοτισμένη πετσέτα για να μην ξεραθεί.

Για τη γέμιση

- Σε ένα μπολ βάζουμε την ζάχαρη άχνη, το ξύσμα λεμονιού, το εκχύλισμα βανίλιας, το τυρί κρέμα και ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι.
- Απλώνουμε την κρέμα σε όλη την επιφάνεια του παντεσπανιού και τυλίγουμε από την μικρή πλευρά.
- Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.

## Συστατικά

Για το παντεσπάνι

- 110 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 110 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 3 αυγά, μεσαία
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- Ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- χυμό λεμονιού, από 1/2 λεμόνι
- 1/2 κ.γ. [κίτρινο χρώμα ζαχ/κης σε πάστα](#), ή 1 κ.γ. κουρκουμά
- βούτυρο, για το ταψί

Για τη γέμιση

- 50 γρ. ζάχαρη άχνη
- Ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 250 γρ. τυρί κρέμα

Για το σερβίρισμα

- ζάχαρη άχνη

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

246 Θερμίδες (kcal)	11.0 Λιπαρά (γρ.)	6.2 Κορ.Λίπη (γρ.)	32.0 Υδατ/κες (γρ.)
12%	16%	31%	12%
21.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.6 Αλάτι (γρ.)
23%	12%	2%	10%