

krem cytrynowy

Przepis dodany przez użytkownika mniami

szybki i tani deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 4 szt.
- cytryna - 1 duża szt.
- cukier - 8 łyżeczka(i)
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)
- skórka cytrynowa -

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem na puszysta masę aż cukier się rozpuści. W międzyczasie namoczyć żelatynę w niewielkiej ilości zimnej wody. Napęczniałą żelatynę zagotować i przestudzić. Do żółtek dodać sok z cytryny i startą skórkę, wymieszać a następnie ubite na sztywną pianę białka. Całość delikatnie wymieszać i wlać żelatynę nie przerywając mieszania. Wlać do salaterek. Stężący krem można podawać z bitą śmietaną i ćwiartkami cytryny.

