

krem cytrynowy

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

pyszny

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- jaja - 4 szt.
- cukier - 10 dag
- żelatyna - 1,5 dag
- cytryna - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, ubić pianę.
Do piany dodawać po trochu utarte żółtka, wyciśnięty sok i otartą skórkę z cytryny oraz rozpuszczoną żelatynę, lekko i starannie mieszając do dna naczynia.
Zastudzić, wyłożyć na płaski, szklany półmisek.

Jak podawać?

w szklanych pucharkach

