

krem cytrynowy

LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bita śmietana	1/3 szkl
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
cytryna	3 sztuki
jaja	4 sztuki
cukier	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, a następnie rozpuścić ogrzewając. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać sok z cytryny oraz trochę utartej skórki cytrynowej. Ubić sztywną pianę z białek. Do żółtek dodać rozpuszczoną żelatynę mieszając, a gdy zacznie tężeć wymieszać z pianą. Krem kłaść do pucharków lub kompotierek (ewentualnie do jednego naczynia), które należy opłukać w zimnej wodzie i posypać cukrem pudrem. Ostudzić w zimnym miejscu. Przybrać bitą śmietaną.