

Krem cytrynowo jogurtowy



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cytryna	8 szt.
cukier	50 g
mąka ziemniaczana	1 łyżka
śmietana kremówka	150 g
cukier puder	1/2 łyżki
jogurt waniliowy	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytryny umyć w gorącej wodzie i ostudzić. Od spodu odkroić cienki plaster, aby owoce stabilnie stały. Z każdej cytryny odkroić wierzch i ostrożnie wybrać miąższ. Miąższ z dwóch owoców pokroić w bardzo drobną kostkę usuwając pestki. Pokrojone cytryny wraz z sokiem włożyć do garnka i wymieszać z cukrem. Nieco soku odlać i rozprowadzić z nim mąkę, resztę zagotować, a następnie zaprawić mąką. Cytrusowy mus zagotować, przełożyć do miski, ostudzić. Śmietanę ubić z cukrem pudrem. Część odłożyć do przybrania deseru. Resztę w raz z jogurtem dodać do musu i wymieszać na kremową masę. Wydrążone owoce napełnić kremem i wstawić na 1 godzinę do lodówki. Przed podaniem przybrać bitą śmietaną i miętą.