

Krem cytrynowy



MATEUSZ20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	3 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	30 g
cytryna	1 szt
cukier puder	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzyj z cukrem na pulchną masę. Ubij pianę pod koniec ubijania dodaj resztę cukru pudru. Do piany dodawaj utarte żółtka i startą skórkę z cytryny oraz rozpuszczoną żelatynę. Następnie schładzamy krem