

suflet cytrynowy



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

limonki zielone	4 szt
cukier	80 gram
jajko	6 szt
mąka ziemniaczana	30 gram
sól	szczypta
masło	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skórkę z limonek zalewamy 15 ml gorącej wody i odstawiamy do naciągnięcia. Sok c limonek wyciskamy i dodajemy do naparu. Mieszanym 4 żółtka z mąką ziemniaczaną i 60 dkg cukru i dodajemy napar cytrynowy i całość gotujemy na małym ogniu ciągle mieszając aż krem zgęstnieje. Do 6 białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy je na sztywną pianę a pod koniec ubijania wsypujemy resztę cukru. Pianę łączymy z przestudzonym kremem cytrynowym. Masę wlewamy do 4 małych foremek wysmarowanych masłem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 20 minut. Po wyjęciu posypujemy cukrem pudrem.