Krem cytrynowy z białym winem

MARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cytryna	2 sztuki
jajko	4 sztuki
cukier	10 dag
białe wino	1/8 l
śmietana 30%	1/2 szkl.
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skórkę z cytryn zetrzeć, a sok wycisnąć. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Żółtka, skórkę z cytryn i cukier utrzeć na puszystą masę. Wino podgrzać, rozpuścić w nim żelatynę i dodać do kremu. Wlać sok z cytryn. Wymieszać z kremem i wstawić do lodówki. Ubić pianę z białek. Śmietanę także ubić. Gdy krem zacznie się ścinać, dodać do niego śmietanę i pianę z białek. Następnie krem przełożyć do pucharków i wstawić do lodówki. Można go podawać z posłodzonymi malinami lub bitą śmietanką.