# KREM CYTRYNOWY II

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1352 razy.

4 jaja
15 dag cukru
2-3 cytryny (15 dag)
3 listki żelatyny lub łyżka sproszkowanej
1/3 szklanki bitej śmietany

Żelatynę namoczyć w zimnej wadzie, a następnie rozpuścić ogrzewając. Żółtka utrzeć z cukrem da 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. Przed podaniem przybrać bitą śmietaną i plasterkami cytryny. W przypadku ostudzania kremu w dużym naczyniu, należy przed podaniem na stół zanurzyć je na moment w ciepłej wodzie i wyłożyć na okrągły półmisek. Przybrać bitą śmietaną.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD