
Krem cytrynowy 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3254 razy.

SKŁADNIKI:

- * 200 g cukru pudru
- * 4 jajka
- * 2 cytryny
- * 3 łyżeczki żelatyny
- * pół szklanki śmietanki kremowej

PRZYGOTOWANIE:

- * Cukier utrzeć z żółtkami na puszystą masę.
- * Cytrynę wyparzyć . Otrzeć na tarce skórkę.
- * Do puszystej masy dodać otartą skórkę i sok z cytryny.
- * Żelatynę rozpuścić w zimnej wodzie, w 2 łyżkach. Połączyć z nią masę. Dodać ubitą śmietanę i sztywną pianę z białek.
- * Krem nałożyć do saleterek.
- * Schłodzić w lodówce.