

---

# Krem cytrynowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3215 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.