



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Nadzienie, krem

Do przestudzonego kremu dodać cukier waniliowy i skórkę otartą z cytryny.

Składniki:

- skórka cytrynowa, 1 łyżecz.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- śmietanka, 25 dag
- mąka pszenna, 5 dag
- żółtka, 5 szt.
- cukier, 10 dag

Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę i rozprowadzić śmietaną. Miskę z żółtkami postawić na naczyniu z gotującą wodą i ubijać masę, aż do całkowitego zgęstnienia.

