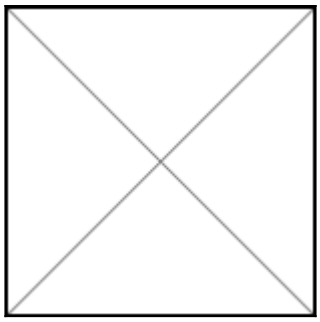

Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Krem cytrynowy

Przed podaniem przybrać krem ubitą śmietanką i biszkoptami; można też przybrać plasterkami cytryny.

Składniki:

- cytryna, 1 szt.
- śmietanka kremowa, 10 dag
- mleko, 1 szkl.
- żelatyna, 1 dag
- jajka, 3 szt.
- cukier puder, 10 dag

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować. Cytrynę dokładnie umyć w ciepłej wodzie, otrzeć z niej skórkę na tarce, przekrajać na połowę. Żółtka utrzeć do białości z częścią cukru. Białka ubić na sztywną pianę. Wrzące mleko wlewać stopniowo do utartych żółtek nie przerywając ubijania, dodać gęstniejącą żelatynę, sok i skórkę otartą z cytryny oraz pianę z białek. Masę ubijać do momentu, aż zacznie gęstnieć, po czym przełożyć ją do salaterki lub kompotierek i zastudzić. Oziębioną śmietankę ubić na pianę z pozostałym cukrem.