



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Krem cytrynowy

Przybrać skórką pomarańczową i półkrażkami cytryny

Składniki:

- żelatyna, 1 dag
- cytryna, 2 szt.
- woda, 3 łyżk.
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 12 dag
- białka, 5 szt.
- skórka cytrynowa, 3 dag

Sposób przygotowania:

Wycisnąć sok z cytryny i pomarańczy, zetrzeć trochę skórki, namoczyć i rozpuścić żelatynę w gorącej wodzie. Z białek ubić pianę. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać sok i skórkę z cytryn, rozpuszczoną żelatynę i mieszać całą masę aż nabierze gęstości kwaśnej śmietany. Gdy masa żółtkowa zgęstnieje, szybko wymieszać z pianą. Krem wyłożyć zaraz do kielichów lub kompotierek, i ostudzić, przybrać skórką pomarańczową i półkrażkami cytryny.

