

# krem cytrynowy

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

## **pyszny**

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 6 PLN

### **Potrzebne składniki:**

- jaja - 4 szt.
- cukier - 10 dag
- żelatyna - 1,5 dag
- cytryna - 1 szt.

### **Etapy przyrządzania:**

- 1.** Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, ubić pianę.  
Do piany dodawać po trochu utarte żółtka, wyciśnięty sok i otartą skórkę z cytryny oraz rozpuszczoną żelatynę, lekko i starannie mieszając do dna naczynia.  
Zastudzić, wyłożyć na płaski, szklany półmisek.

### **Jak podawać?**

w szklanych pucharkach

