

Pianka cytrynowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żelatyna - 2 łyżeczka(i)
- sok z cytryny - 6 łyżeczka(i)
- jajka - 4 szt.
- cukier - 10 dag
- otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- kremówka - 20 dag

Etapy przyrządzania:

1.



Żółtka utrzeć z cukrem, sokiem i skórką z cytryny

2.

Połączyć z rozpuszczoną żelatyną, schłodzić.

3.



Ubić osobno białka i śmietanę

4.

Gdy masa lekko zastygnie, dodać najpierw pianę, a potem śmietanę. Przełożyć do pucharków, schłodzić co najmniej 2 godziny