Krem cytrynowy

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Dobry w letnie upały..

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- cytryna - 1 szt.
- pomarańcza - 1 szt.
- białe wytrawne lub półwytrawne wino - 200 ml
- cukier - 8 dag
- cukier puder - 5 dag
- mąka ziemniaczaka - 1 łyżka(i)
- śmietanka 30% - 250 ml

Etapy przyrządzania:

1. Zdjąć jak najcieniej skórkę z jednej umytej cytryny. Wyciskamy starannie sok z obu. Mieszamy z winem. Dodajemy cukier.
Nieco soczku odlewamy do osobnego naczynia i dodajemy mąkę ziemniaczaną.
Na ogniu stawiamy mieszaninę wina z sokiem i doprowadzamy do wrzenia. Do delikatnie gotującego się soku wlewamy wymieszaną mąkę ziemniaczaną. Gotujemy ok. 2-3 min, cały czas mieszając. Powstanie coś w rodzaju płynnego kisielu. Odstawiamy do ostygnięcia.
Dobrze schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno. Na początku na małych obrotach, w miarę jak gęstnieje dodajemy cukier puder i ubijamy jeszcze chwilę, aż stanie się gęsta i stercząca.
Do ubitej śmietanki dodajemy przygotowany wcześniej i ostudzony zestaw cytrynowy. Mieszamy całość delikatnie, ale bardzo dokładnie.