

Ostatní

Krémy

5 minut Příprava

10 minut Vaření

Nízká Obtížnost



SUROVINY

- 50 g čerstvého másla
- 4 žloutky
- 3 velké BIO citróny
- třtinový cukr dle chuti

Tento citrónový krém má mnoho využití. Můžete ho použít jako polevu na lívance, cheesecake nebo si s ním namazat ráno čerstvou vánočku.

Příprava:

Do menšího hrnce nastrouháme kůru ze tří citrónů. Pak z nich vymačkáme veškerou šťávu a vlijeme ji do hrnce. Přidáme žloutky, máslo a třtinový cukr. Všechny suroviny zahřejeme ve vodní lázni a metličkou je mícháme tak dlouho, dokud nám nevznikne hustý krém. Ten pak můžete ihned použít nebo ho přelit do sklenice a uskladnit v lednici po dobu až dvou týdnů.