

Citronový krém

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 1 ks
- Nastrouhaná kůra z citrónu 2 ks
- Cukr moučka 300 g
- Vejce 8 ks
- Měkké máslo 250 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny dáme do velké skleněné nebo kovové mísy a zlehka prošleháme metlou. Mísu přendáme do hrnce kde se vaří menším množstvím vody - ta se nesmí dotýkat dna mísy. Krém mícháme metlou do zhoustnutí.

Až krém zhoustne propasírujeme ho přes husté sítko do jiné nádoby, aby byl krásně hladký. Po vychladnutí s ním naplníme sklenice, uzavřeme víčkem a skladujeme v chladničce.