

Citronový krém se smetanou

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Cukr 1 kg
- Bio citrony medie 16 ks
- Vanilkový lusk 2 ks
- Plnotučné mléko 1 l
- Alkohol 1 ks
- Smetana 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 10

Postup:

Dobře omyté citrony osušíme a oškrábeme z nich žlutou slupku bez bílé části. Slupky dáme do velké skleněné nádoby s dobrým uzávěrem, neboť je budeme luhovat s alkoholem, který nesmí vyprchat. Zalijeme je tedy alkoholem a necháme na tmavém místě asi měsíc luhovat.

Pak si připravíme krém. Čerstvou smetanu s mlékem, cukrem a vanilkovým luskem za stálého míchání svaříme a necháme vychladnout. Vyjmeme vanilku.

Citronové slupky s alkoholem přefiltrujeme přes čisté plátno, přilijeme smetanový krém a důkladně promícháme.

Citronový krém se smetanou přelijeme do vhodné nádoby a dáme na studené místo ztuhnout.

Citronový krém se smetanou můžeme v lednici uchovat až 10 dní. Do krému se musí použít vanilkový lusk, ne vanilkový cukr. Jinak to nebude ono.