

Francouzský citronový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- z 1 citronu citrónová kůra 1 ks
- z 1 citronu citronová šťáva 1 ks
- tvaroh 400 g
- cukr moučkový 4 lžíce
- několik plátků citrón 1 ks
- na ozdobu kůra kandovaná citronová 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

V misce vyšleháme elektrickým šlehačem žloutky, cukr, citronovou šťávu a nastrouhanou citronovou kůru. Vznikne světle žlutý krém. Pomalu zašleháme tvaroh a vymícháme dohladka. Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků.

Citronový krém servírujeme v miskách na poháry, zdobíme kolečky citronu a kandovanou kůrou.