Citrónový krém

Kategorie: Moučníky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 6

- Celá vejce 2 ks
- Žloutky 3 ks
- Hnědý cukr 80 g
- Solamyl 1 lžička
- Čerstvá citrónová šťáva 150 ml
- Máslo 120 g
- Sůl 1 špetka
- Zakysená smetana 1 ks

- Moučkový cukr 1 ks
- Hladká mouka 125 g
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Studené máslo 120 g
- Vanilkový lusk 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čad

Počet porcí: 6

Postup:

Citrónový krém jsem si připravila tak, že jsem si do menšího hrnce dala hnědý cukr, solamyl, citrónovou šťávu, máslo a špetku soli. Na nejmenším hořáku jsem si na mírném ohni vše rozpustila a povařila pár minut. Mezitím jsem si celé vajíčka a žloutky jemně utřené a pomalu jsem je přilévala k rozpuštěné máslové směsi. Celý čas jsem směs míchala dokud se nezahustí, podobně jako pudink. Po uvaření jsem krém přelila do skleněné mísy, aby vychladl. Krém jsem přikryla potravinářskou fólií, aby se neudělala kůže. Je tedy třeba tu fólii dát přímo na krém. Při podávání jsem si na spodek sklenic Navrstvila těsto, na to citronový krém a na vrch ještě pro zjemnění zakysanou smetanu utřené s práškovým cukrem.

Poznámka: