

Citronový krém s tvarohem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Citron 3 ks
- Máslo 130 g
- Cukr krupice 250 g
- Vejce 3 ks
- Měkký tvaroh 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z jednoho dobře omytého citronu nastrouháme kůru na jemno(ne bílou část-je hořká). Ze tří citronů vymačkáme šťávu. Máslo rozpustíme ve vodní lázni s cukrem, citronovou šťávou a kůrou. Přidáme rozšlehaná vejce a mícháme v horké vodní lázni do zhoustnutí.

Po vychladnutí do citronové směsi zašleháme tvaroh a necháme vychladnout a proležet.

Vhodné do pohárů, dezertů, jako osvěžující pomazánka na pečivo...