

Šodó

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- víno marsala 250 ml
- cukr moučka 200 g
- žloutek 5 ks
- citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Očistíme citron a nastrouháme z něj kůru. Vejce rozklepneme, žloutky dáme do kastrůlku, přidáme moučkový cukr a mícháme tak dlouho dokud krém nezačne bělat a vypadá jako nadýchaný. Přidáme kůru a po troškách přidáváme víno, pořád mícháme. Kastrol vložíme do většího naplněného vodou a lahůdku dál budeme připravovat ve vodní lázni. Mícháme, aby krém zhoustnul. Necháme ho přejít krátkým varem. Když šodó získá dobrou konzistenci, rozlijeme krém do pohárků a podáváme s piškoty, nebo přeléváme přes dukátové buchtíčky.