

Krem od limuna



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jaja
- **6** limuna
- **400 g** šecera
- **250 g** putera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ulupamo jaja. Dodamo izrendanu koricu i sok limuna, mutimo, dodamo puter. Na Au bain Marie kuvamo oko 15 minuta, dok se ne ugusti. Ako nemate specijalnu posudu za kuvanje na pari, stavite ciniju na šerpu u kojoj će kuvati voda, ali tako da dno cinije ne dodiruje vodu. Smesa ne treba da vri.

Savet

Kod nas je zima. Limunu svejedno, još uvek napreduje, a ja ga koristim obilato. Prvo što ga ima, drugo neprskan je, tree pun vitamina C i last but not least u kolaima i svemu ostalom ima izvanredan ukus! Ovaj krem koristi se u kolaima ali je vrlo pogodan i kao namaz za tost.