

Krem od limuna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** velika žumanca
- **2/3 šolje (134 g)** šećera
- **3** limuna - izrendana korica
- **1/3 šolje (80 ml)** soka od limuna
- **6 kašike (86 g)** putera
- **1** prstohvatsoli

Priprema

Pripremimo sastojke.

U šerpicu koju smo stavili na veću šerpu sa malo vode na dnu, pustimo da voda provri, a onda sasvim smanjimo temperaturu. Dodamo žumanca, šećer, sok i koricu limuna i so i mešamo dok se sve dobro ne sjedini, a šećer rastvori. Jako je bitno da konstantno mešate da se ne bi zgrudvalo. Oko 10 minuta, dok se krem ne ugusti. Sklonimo sa šporeta pa puter dodajemo u šest puta, malo po malo, Puter ce se istopiti od toplog krema. Mešamo dobro, pa uspemo u teglu.

Odmah vrh prekrijemo plasticnom folijom, tako da dodiruje kremu, da nam se ne bi stvorila korica. Ostavimo u frižider da se ohladi.

Savet

Krem od limuna je tako raznovrstan da sigurno neću uspjeti da izlistam sve. Ali ja ga upotrebljavam za: na tost, kao fill za kolače, kapkejks , kao osnovu za sos za voćne salate. Meni se dopada jer se može držati i frižideru oko 10 dana, a odlično se da i smrznuti. Još da napomenem da ovakav krem od voća možete praviti sa skoro svakomvrstom voća.