

## **Krem od limuna**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** velika žumanca
- **2/3 šolje (134 g)** šecera
- **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 vecu šerpu sa malo vode na dnu, pustimo da voda provri, a onda sasvim smanjimo temperaturu. Dodamo žumanca, šecer, sok i koricu limuna i so i mešamo dok se sve dobro ne sjedini, a šecer rastvori. Jako je bitno da konstantno mešate da se ne bi zgrudvalo. Oko 10 minuta, dok se krem ne ugosti. 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 neu uspeti da izlistam sve. Ali ja ga upotrebljavam za: na tost, kao fill za kolae, kapkejks , kao osnovu za sos za vone salate. Meni se dopada jer se može držati i frižideru oko 10 dana, a odlino se da i smrznuti. Još da napomenem da ovakav krem od voa možete praviti sa skoro svakom vrstom voa.