Krem od limuna i limete



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5**limun - sok
- **1** limeta - sok
- **1**kora od limuna
- **1**kora limete
- **3**cela jajeta
- **1**žumance
- **100 g**šecera
- **100 g**putera
- **2 kesice** vanil šecera

Priprema

Ocediti sok od limuna i limete.

Koru limuna i limete izrendati, pa sa sokom i malo šecera blendirati. Postepeno dodavati po jedno jaje, još šecera, pa tako sve izblendirati.

U lonac sa duplim dnom, za kuvanje na pari, sipati blendirane limunove i jaja, dodati vanil šecer, pa na niskoj temperaturi (1), mešati, dodati puter, pustiti da se otopi. Masa sa jajima, šecerom i limunom & limetom; ne sme da vri, zato treba stalno mešati žicom.

Stalno mešati dok se smesa ne zgusne u krem, oko 32-35', zavisno od jacine ringle.

Gotov krem prohladiti uz povremeno blago mešanje. Teglu oprati i sterilisati u rerni. uvati u frižideru i koristiti za filovanje torti, makronsa i drugih kolacica, pita, kao namaz za hleb ili kao brzi slatkiš.

Savet

Gotov krem možete proceditи, ako ne volite po neku mrvicu korice limuna u ustima. Od ove koliine meni je ispalo 400 ml kreme.