

Cytrynowy mus

Przepis dodany przez użytkownika trini6



deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żółtka - 6 szt.
- białka - 3 szt.
- żelatyna - 4 łyżeczka(i)
- cytryny - 3 szt.
- cukier - 150 g
- cukier puder - 1 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy -
- białe deserowe wino - 1 szkl.
- kremówka - 1 szkl.
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1.



Cytryny sparzyć. Wytrzeć. Zetrzeć skórkę, następnie wycisnąć sok

2.



Żółtka utrzeć z połową cukru kryształowego i cukrem waniliowym

3.

Wlać wino i połowę śmietany. Wsypać połowę skórki cytrynowej. Ubijać na parze, aż masa zacznie gęstnieć. Sok podgrzać. Wymieszać z żelatyną. Dodać do kremu. Krem wystudzić

4.



Białka ubić ze szczyptą soli i resztą cukru kryształowego. Połączyć z kremem.

5.

Krem przełożyć do pucharków. Wstawić na godzinę do lodówki.

6.



Resztę kremówki ubić z cukrem pudrem.

7.

Deser udekorować bitą śmietaną i pozostałą skórką cytrynową

