

# Krem limonkowy

Krem limonkowy jest cierpki, wyrazisty i mocny w smaku. Znakomicie komponuje się z truskawką, czekoladą i nie tylko... Idealny letni deser!



PORCJE

1 fi18

## SKŁADNIKI

- 200 ml soku z limonek
- 100 g jogurtu greckiego
- 395 g słodzonego mleka skondensowanego
- 100 g śmietanki kremówki
- 1/2 łyżeczki otartej skórki z limonki
- 14 g żelatyny
- 70 g zimnej wody

## INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy aby napęczniała.
2. Limonki dobrze umyć i osuszyć.
3. Wycisnąć sok z limonek. Odcedzić.
4. 1 limonkę otrzeć ze skórki.
5. Mleko skondensowane, jogurt i otartą skórkę mieszamy blenderem ręcznym lub rózgą.
6. Dodajemy sok z limonek.
7. Dodajemy rozpuszczoną żelatynę, dobrze mieszamy.
8. Śmietankę ubijamy na 3/4 i dodajemy do reszty. Mieszamy szpatułką do połączenia się.
9. Krem przelewamy do rękawa cukierniczego i wylewamy na blat biszkoptu.