

# Szpajza cytrynowa, czyli śląski deser z jajek

Edyta Pałka

To deser, który kiedyś podawano na każdej większej imprezie. Śluby, komunie, okrągłe rocznice, zawsze na stole była szpajza. Albo cytrynowa, albo czekoladowa.



## PORCJE

12 pucharków o pojemności 160ml każdy

## KATEGORIA

Deser

## SKŁADNIKI

- 8 jajek L wcześniej wyparzone/ naświetlone / umyte
- sok z 2 dużych cytryn jeżeli ma być kwaśniejsza, można dać z 3 cytryn
- 3 łyżki żelatyny
- 3 garście rodzynek namoczyć wcześniej, żeby były miękkie, jeżeli ktoś nie lubi to nie trzeba dawać
- 3/4 szklanki cukru szklanka ma 250ml

## INSTRUKCJE

1. Żelatynę wymieszać w garnuszku z sokiem z cytryn, odstawić do napęcznienia.
2. Do misy robota wbić białka, osobno do miseczki przygotować żółtka.
3. Do białek wsypać cukier i miksować, aż do uzyskania gęstej i sztywnej masy, jak na bezy.
4. Nadal miksując dodać żółtka, ubijać do połączenia.
5. Podgrzać żelatynę z sokiem i letnią wlewać do miksującej się masy, mieszać na średnich obrotach, żeby dobrze się połączyła. Jajeczna masa będzie miała szklisty wygląd i może zacząć sztywnieć.
6. Przekładamy łyżką do pucharków, dodajemy rodzynki lub posypujemy czekoladą.
7. Gotowe deserki wkładamy do lodówki, najlepiej na kilka godzin, żeby dobrze stężały. Można je udekorować wiórkami czekoladowymi i ubitą śmietaną 36%.