

Akademia Tortu

Przepis na krem limonkowy

Ilość porcji: 1 przełożenie 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.

Przydatne uwagi

- Napęczniałą żelatynę rozpuszczam w kuchence mikrofalowej, w krótkich interwałach ~5s. Jeżeli nie rozpuści się po 5 sekundach (dalej widać grudki), mieszam i wstawiam do kuchenki na następne 5 sekund. Staramy się nie gotować żelatyny zbyt długo, ponieważ może stracić właściwości żelujące. Więcej na temat żelatyny przeczytacie [TUTAJ](#).

- Śmietankę do kremów czy musów ubijam zawsze na tak zwane 3/4, czyli nie na sztywno. Śmietanka ubita na 3/4 jest jeszcze płynna. W takiej postaci dodaję ją do kremów i musów i mam gwarancję, że się nie zwarzą w trakcie mieszania.
- Do przygotowania kremu użyłam soku ze świeżych limonek, niegotowanego. Można też użyć kupnego, pasteryzowanego soku.
- Dodałam szczyptę otartej skórki. Trzeba uważać aby nie dać jej zbyt dużo bo krem może zrobić się gorzki.

AkademiaTortu.pl