Cremă de lămâie



TIMP DE PREPARARE:
15 min pregătire + 15 min finalizare

PORȚII: 4 pahare

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 4 pahare)

- 150 ml suc lămâie
- 150 g Zusto
- 2 ouă
- 2 gălbenușuri de ouă
- 100 g unt
- Coajă de lămâie

METODĂ DE PREPARARE

1. Răzuiți coaja unei lămâi.
2. Bateți ouăle, gălbenușurile și Zùsto până se solidifică.
3. Transferați amestecul într-o cratiță și adăugați coaja și sucul de lămâie.
4. Încălziți la foc mic și continuați să amestecați până se omogenizează.
5. Luați vasul de pe foc și amestecați cu untul.
6. Împărțiți în borcane de sticlă, lăsați să se răcească, sigilați cu un capac și apoi puneți la frigider.

Poftă bună!