

Citronový krém

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

3 ks	chemicky neošetřený citron
150 g	moučkový cukr
3 ks	žloutek
150 g	máslo



Postup přípravy

Citrony omyjeme, jejich kůru nastrouháme a vymačkáme z nich šťávu. Kůru i šťávu dáme do hrnce, přidáme cukr se žloutky a vyšleháme mixérem. Na mírném ohni za stálého míchání uvaříme hladký krém. Poté odstavíme z ohně a přidáme máslo, které necháme rozpustit. Opět promícháme a použijeme podle potřeby.

Poznámka: Citronový krém je výborný například na palačinky, omelety, lívance nebo do zákusků.