

Lody cytrynowe

Przepis dodany przez użytkownika Evika



Pychota na upalne dni, ale nie tylko...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 3 szt.
- cukier puder - 100 g
- starta skórka z cytryny - 1 łyżka(i)
- starta skórka z limony - 1 łyżka(i)
- sok z cytryny - 4 łyżka(i)
- sok z limony - 4 łyżka(i)
- śmietana kremówka - 300 ml

Etapy przyrządzania:

- 1.** Utrzeć żółtka z cukrem, dodać skórkę z cytryny i limony. Dodać ubita śmietanę lekko mieszając. Oddzielnie ubić białka na pęczkownie, Dodać pozostały cukier puder. Dalej ubijać aż piana będzie sztywna. Połączyć masę z żółtek z pianą. Wymieszać delikatnie. Włożyć masę lodową do foremki lub pojemnika i włożyć do zamrażarki na co najmniej 4 godziny.
Porcje lodów nakładać do pucharków lub szklanych kielichów.