



Какой же праздник без десерта!? Любителям всего лимонного посвящается...

Ингредиенты:

- куриные яйца - 4 шт.
- лимоны - 2 шт.
- сахар - 5 ст.л.
- сливки - 120-150 мл
- желатин - 12 г
- шоколад для украшения

Приготовление:

Отделить яичные белки от желтков.

Натереть цедру с 1/2 лимона.



Растереть желтки с сахаром и лимонной цедрой.



Желатин замочить в горячей воде (0,5 ст.) на 10-15 минут, дать набухнуть.

Выдавить сок из 2-х лимонов, нагреть его, но не кипятить.



Растворить в лимонном соке желатин, слегка охладить и соединить с желтковой массой.



Яичные белки взбить в пышную массу и осторожно вмешать в остальную массу.



Получившийся лимонный крем аккуратно разложить по вазочкам.



Украсить крем взбитыми сливками и шоколадом. Отправить крем на некоторое время в холодильник - для застывания.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}