

Słynny włoski deser cytrynowy

Składniki na krem:

- 2 cytryny (około 250 g)
- 200 ml mleka
- 100 g cukru
- 30 g skrobi ziemniaczanej
- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 70 g cukru pudru

Wykonanie:

Cytryny sparzamy we wrzątku. Ścieramy z nich skórkę na tarce. Następnie wyciskamy sok z cytryn, który przecedzamy przez sitko do miski.

Do soku z cytryn dolewamy mleko, dosypujemy cukier i wszystko dokładnie mieszamy do rozpuszczenia cukru. Następnie dosypujemy mąkę ziemniaczaną i ponownie wszystko dokładnie mieszamy, żeby składniki się połączyły. Na koniec dodajemy skórkę z cytryny i wszystko mieszamy.

Masę przelewamy do garnka, który stawiamy na gaz i gotujemy. Gotując mieszamy. Musimy cały czas mieszać, żeby masa się nie przypaliła (podobnie jak przy budyniu). Po chwili gotowania masa robi się gęsta, jednak dalej cały czas mieszamy do chwili, aż pojawią się gejzery pary. Wtedy dopiero masa jest zagotowana! Masę przekładamy do miseczki i przykrywamy folią spożywczą, żeby nie zrobił się kożuszek. Zostawiamy ją do całkowitego wystudzenia.

Kiedy masa całkowicie wystygnie przetrzucamy ją do miski i mikserem miksujemy na gładko. W oddzielnej misce ubijamy na sztywno śmietanę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki. Jak łopatki miksera zaczną zostawiać ślady na śmietance dodajemy cukier puder i dalej ubijamy na sztywno. Następnie masę cytrynową przekładamy do bitej śmietany i wszystko dokładnie miksujemy do połączenia składników i do uzyskania jedwabistej konsystencji.

Tak przygotowaną masę przekładamy do pucharków lub szklanek. Deser możemy jeszcze oprószyć lekko otartą skórką z cytryny. Wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin.

Z przepisu wychodzi 4 pucharki / szklanki po 200 ml.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

