

Limun krem

Rafinirano

1 Porcija



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40

Min.

1 Priprema:

Potopite želatin prema uputstvu sa kesice u hladnoj vodi. Limunov sok zagrejte (ali nemojte da ga kuvate!) u manjoj posudi. Istisnite želatin i otopite ga mešajući u toplom limunovom soku, potom dodajte šećer. Malo prohladite tečnost sa želatinom, pa sjedinite sa jogurtom. Smesu ostavite da se hladi, sve dok ne počne da se želira. Pritom povremeno promešajte. Kada smesa počne da se zgušnjava, umutite slatku pavlaku i sjedinite sa smesom. Sipajte krem od limuna u veliku staklenu posudu ili u dezertne činijice i ostavite da odstoji u frižideru oko 3 sata.

Sastojci:

Sastojci:

4 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold
150 ml soka od limuna (od oko 3 limuna)
125 g šećera
150 ml jogurta (3,5 % mm)
300 g slatke pavlake

Savet:

- Servirajte krem od limuna sa Dr. Oetker šlag penom.
- Krem od limuna sa čokoladnim prelivom: Otopite na pari 100 g čokolade za kuvanje sa 3 kašike vode.
- Krem od pomorandže: Zamenite sok od limuna istom količinom ceđenog soka od pomorandže i dodajte samo 100 g šećera.