

Deser cytrynowy - Lemon Syllbub z przepisu Mary Berry

Składniki na 4 pucharki:

1 cytryna

75 g cukru

100 ml słodkiego wina

300 ml śmietany kremówki (36%)



Wykonanie:

Cytrynę sparzamy. Obieramy cienko ze skórki, kroimy na pół i wyciskamy z niej sok. Do rondelka dajemy sok z cytryny, skórkę z cytryny, cukier i wino. Na małym ogniu podgrzewamy do rozpuszczenia cukru. Następnie dalej gotujemy do zagotowania. Po zagotowaniu gotujemy jeszcze przez 5 minut. W ten sposób syrop zrobi się gęstszy. Zostawiamy do wystudzenia.

Po wystudzeniu przecedzić przez sitko. Do czystego syropu dodać śmietanę i mieszamy trzepaczką. Mieszamy trzepaczką do momentu zgęstnienia śmietany.

Deser przekładamy do pucharków i wkładamy do lodówki na 2-3 godz.. Do ozdobienia używamy skórki z cytryny.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>