



Krzysztof Bonk,
Szef Kuchni restauracji
„DeSilva” poleca:

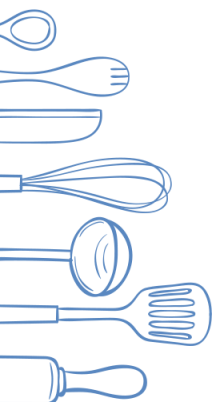
Szpajza cytrynowa

Składniki

6 jajek
65 g cukru
65 ml soku z cytryny
12 g żelatyny
skórka starta z 2 cytryn

Przygotowanie

Żelatynę namaczamy w odrobinie zimnej wody. Z wyparzonych jajek oddzielamy żółtka od białek. Żółtka ubijamy z cukrem na puszystą masę, a następnie dodajemy sok i skórkę ze sparzonej wcześniej cytryny. Całość miksujemy. Białka ubijamy na sztywną pianę. Do żółtek dodajemy rozpuszczoną w kąpeli wodnej żelatynę i miksujemy. Masę delikatnie łączymy z ubitymi białkami, przekładamy do pucharków, dekorujemy i odstawiamy do lodówki, żeby stężała.



czas przygotowania: 40-50 min | liczba porcji: 6

DeSilva Opole




Szlak kulinarny
Opolski Bifjy

