

Лимонный крем



На 100 грамм:
Калорийность: **178,7 ккал.**
Белки: **3,2 г.**
Жиры: **8,9 г.**
Углеводы: **21,3 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/limonnyj-krem/>

Ингредиенты:

- 2 лимона
- 2 яйца
- 40 г сливочного масла
- 100 г сахара
- при желании -немножко ванили

Приготовление:

Очищаем лимоны от кожуры (часть цедры можно потереть на мелкой терке и добавить в крем для запаха), сок из лимонов выжимаем, смешиваем с сахаром до полного растворения последнего.

Пробуем. Не хватает сахара добавляем.

Яйца взбиваем отдельно (лучше вручную, не миксером), процеживаем через сито, добавляем лимонный сок с сахаром.

Опять тщательно перемешиваем.

Если вы не любите цедру или просто хотите абсолютной однородности крема, то дайте крему постоять минут 20, а потом процедите его – тогда ненужную цедру можно будет выбросить, а ваш крем будет нежнейшим.

Переливаем в кастрюлю, добавляем масло и варим до загустения, не забывая мешать.

Разливаем в баночки, привязываем бантики и наслаждаемся!