

# Citrónová pěna s lesním ovocem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 8min  
Celkový čas: 38min , Porce: 4

258 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/citronova-pena-s-lesnim-ovocem>

## Příprava

Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny a směs přendejte do parní lázně. Přimíchejte citronovou šťávu a kůru a šlehejte asi 8 minut do zhoustnutí. Pak misku z parní lázně sejměte a šlehejte dál, dokud směs nevychladne. Pak vyšlehejte šlehačku dotuha, přimíchejte ji opatrně do citronové směsi a ihned podávejte ozdobené lesními plody a nasekanými nesolenými oříšky. Pokud v obchodě seženete jen ty solené, stačí je opláchnout vlažnou vodou!

## Ingredience

- 400 ml min. 33% smetany ke šlehání
- 4 žloutky
- 4 lžíce moučkového cukru
- jemně nastrouhanou kůru z poloviny citronu
- 1 dl čerstvě vymačkané citronové šťávy
- lesní ovoce
- pistáciové nebo makadamové oříšky na ozdobu

## Kategorie

Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Něco extra, Návštěva, Rodina, Vegetarián, Dezert, Ostatní

