

Citronový krém se sněhem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 1

63 kalorií , **0 g** cukrů , **1 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronovy-krem-se-snehem>

Příprava

Do mixeru dáme žloutky, kousek citronové kůry, cukr a dobře našleháme. Přidáme šťávu z citronů a ještě podle chuti přisladíme. V míse našleháme tuhý sníh a citronový krém do něho opatrně po částech přidáme. Na dno misky dáme piškoty a na ně vlijeme citronový krém.

▣ **Tip k receptu**
podáváme vychlazené.



Ingredience

- 3 žloutky
- 100 g cukru krupice
- 2 citróny
- 3 bílky
- 5-10 dětských piškotů

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Dezert