

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Caulat

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 6

PANNA fresca - 750 gr

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

SCORZA DI LIMONE 5 gr

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una casseruola i tuorli con lo zucchero, ponetela sul fuoco basso ed iniziate a montare con delle fruste elettriche.



- 2** Quando i tuorli saranno ben montati, iniziate ad incorporarvi la panna, poca per volta e la scorze di limone tagliate a pezzettoni (dovrete rimuoverle dopo la cottura).



- 3** Mescolate continuamente la crema senza mai farla giungere a bollore e fino a che risulti ben addensata.

Non appena si sarà addensata, trasferite immediatamente la crema in una ciotola fredda per fermarne la cottura e per evitare che coaguli.

Distribuite la crema in tazze o in bicchieri e riponetela in frigorifero.

Servite la crema fredda accompagnandola con biscottini per una merenda con le amiche.