

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 uova
- 4 limoni
- 200 g zucchero
- 3 fogli colla di pesce

PREPARAZIONE

- 1 In un terrina montare i tuorli con lo zucchero fino a che saranno divenuti spumosi. Mettere la colla di pesce in una tazza d'acqua, farla ammorbidire, strizzarla, farla sciogliere sul fuoco, unirvi il succo dei limoni, versare sulle uova e aggiungere gli albumi montati a neve. Versare la crema ottenuta nelle singole coppette e mettere in frigorifero a raffreddare prima di servire.