

Lagani dezert sa kremom od limuna

za 4 osobe

Krem od limuna (Lemon curd):

- 3 jaja
- 150 g šećera
- 80 ml soka od limuna
- 60 g putera, sobne temperature
- 1 kašika rendane korice limuna

Krem se kuva na pari. Pripremite jednu veću šerpu u koju ćete sipati vodu i jednu manju koja staje u veću, ali tako da ne dodiruje vodu. Stavite veću šerpu sa vodom da se greje. U manjoj šerpi umutite jaja, šećer, sok i korice od limuna. Stavite iznad ključale vode i kuvajte dok se masa ne zgusne, oko 8-10 minuta ili dok varjača ne počne da ostavlja vidljiv trag po dnu šerpe. Procedite krem, da odstranite korice pa dodajte kockice putera. Promešajte dobro, kako bi se puter otopio. Krem ostavite da se u potpunosti ohladi. Najbolje je da ga pokrijete providnom folijom koju zalepите na samu površinu krema.

Za dezert je potrebno:

- 1 manje pakovanje piškota
- 250 g maskarpone sira
- krem od limuna (lemon curd)
- liker od limuna ili mleko

Maskarpone sir zašeeriti sa 3 pune kašičice šećera u prahu, ili prema ukusu.

U čaše ili posudice u kojima ćete služiti dezert, slažite po želji piškote, maskarpone sir i krem od limuna. Piškote poprskajte likerom ili mlekom. Pokrijte providnom folijom, stavite u frižider do služenja. Najbolje je da dezert odstoji par sati kako bi piškote omekšale.