



## LIMONINA KREMA S SADJEM

Chef anita kokole

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Rumenjake zmešamo s sladkorjem in dodamo arome ter moko. V maso dodamo malo mleka preostanek ga zavrežemo. Ko mleko zavre vlijemo jajčno kremo in mešamo 5 minut. Ko odstavimo kremo ji primešamo še sneg. V posodice damo lahko tudi zamrznjeno sadje, saj tako nam bo lažje vse obrnit na krožnik, ko se shladi.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 vaniljev sladkor
- 4 jedilna žlica sladkorja
- 2 jedilna žlica moka
- 500 ml mleka
- 2 jajci
- 1 limonino lupinico
- 1 limonin sladkor
- 1 pest ribeza