



Mus cytrynowy na biszkoptach

Autor: najlepszewkuchni.pl

Cytrynowy mus na biszkoptach to idealny deser na spotkanie z przyjaciółmi.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cytryny myjemy w ciepłej wodzie i osuszamy. Z jednej ścieramy na drobnej tarce skórkę oraz wyciskamy sok. Z drugiej ścinamy skórkę na cienkie wiórki za pomocą nożyka do cytrusów.

Krok 2

Śmietankę łąciatą wraz z cukrem i drobno startą skórką cytryny ubijamy na gęsty krem. Dodajemy sok z cytryny i dalej miksujemy, aż krem będzie gęsty, ale nie sztywny.

Krok 3

W osobnej misce ubijamy na sztywno białka z dodatkiem szczypty soli. Łyżką delikatnie przekładamy białka do kremu cytrynowego i delikatnie mieszamy.

Krok 4

Dno naczynia wypełniamy biszkoptami (ok. 1/3 wysokości), wykładamy na nich gotowy mus, umieszczamy na kilka godzin w lodówce. Przed podaniem dodajemy skórkę cytrynową.

Wskazówki

Do dekoracji możemy użyć również owoców sezonowych.

Składniki:

- 300 ml śmietanki łąciatej 30% (schłodzonej)
- 2 cytryny
- 60 g drobnego cukru
- 2 białka
- 1 opakowanie biszkoptów