



DESSERT

Julig citrondessert med pepparkaka

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Denna kombination av citron och pepparkaka får smaklökarna att vakna. Varför inte servera denna som julaftonsdessert? Du kan med fördel förbereda citronkrämen dagen innan.



INGREDIENSER

50 gram smör
2 dl socker
3 st ägg
3 st citroner
100 gram pepparkakor
2.5 dl smetana

Garnering

mald kanel
kanelstång
lingon

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att förbereda citronkrämen. Vispa ihop ägg och socker i en kastrull. Pressa ur saften från citronerna (spara skal för att riva zesten till serveringen). Tillsätt citronsaften i kastrullen. Värm smeten på svag värme utan att det kokar. Rör om tills krämen tjocknat, ca 15 min. Ta kastrullen från spisen och rör ner smöret. Låt krämen svalna.

2

Blanda försiktigt ned smetana i citronkrämen när den har svalnat. Riv skalet från citronerna. Krossa pepparkakorna och fördela i botten av portionsglas. Fördela citronkrämen över pepparkaksbotten. Toppa med lingon, citronskal och kanel.