

# Limonlu Katalan Krem Kup

Toplam 20 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~198 kcal

İspanya usulü limonlu katalan krem kup, sütlü kremayla limon kabuğu ve tarçınla buluşturarak hafif bir tatlı kurar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi

## Yapılışı

1. Sütü limon kabuğuyla ısıtın.
2. Yumurta sarısını nişasta ve şekeri çırptıktan sonra sıcak sütte ekleyin.
3. Kremayı 5 dakika koyulaştırın. Kupa paylaştırın.

### PÜF NOKTASI

Limon kabuğunu ince almak kremada acı tat oluşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta