

# Fløysmyk sitronkrem – en rask og enkel påskedessert



Hoi, hoi folkens! Det nærmer seg påske! Gi meg en P! Gi meg en Å! Gi meg en S! Gi meg en K! Gi meg en E! OK.. Litt for mye entusiasme for din smak? Jeg kan kanskje ikke forvente at alle er like glad i høytider som det jeg er. Men jeg kan love deg at du vil like smaken av denne deilige desserten, som for øvrig passer perfekt i påsken. ☐

## **Sitronkrem:**

(Til to)

*2,4 dl kremfløte*

*50 g sukker*

*finrevet skall av ca 1 sitron (1ss)*

*2-3 ss frisk sitronsaft (smak deg frem)*

*melis, pisket krem og litt sitron til pynt*

Ha sukker og fløte i en liten kjele. Varm opp på svak varme til sukkeret har smeltet. Skru opp varmen litt slik at blandingen koker opp og la småkoke i tre minutter før du tar kjelen av varmen. Tilsett sitronsaft og skall og bland godt. La stå på benken til kremen begynner å bli lunken. Fordel i to små former. Dekk formene med folie og sett i kjøleskapet i minimum fire timer og gjerne natten over. Server med litt pisket krem eller friske bær. Kos deg!



Oppskriften er fra [Passion for baking](#)