

Lemon posset

10—15 Min

Priprema

1. Limune operite i prerežite na pola. Izdubite ih te rukama iscijedite sok. Trebat će vam 50 ml soka, procijedite ga kako ne bi imali komadiće pulpe.
2. U lonac ulijte vrhnje i dodajte šećer i koricu limuna te prebacite na vatru i ostavite da se zagrijava do vrenja. Prije nego zakipi maknite s vatre i procijedite. Ulijte sok limuna uz miješanje. Smjesa će vam se odmah malo zgusnuti. Ostavite 5 min da se ohladi.
3. Izdubljene polivice prebacite na dasku ili pladanj i napunite smjesom do vrha. Ostavite 10 min i prebacite u hladnjak i ostavite minimalno 4 sata da se ohlade. Poslužite uz listić timijana.

Sastojci 10 Porcije

= Kotányi Produkte

400 ml	Vrhnja za šlag (33 % m.m.)
80 g	Šećer s prirodnom aromom limuna
1 žličica	Korica limuna
5 kom	Limuna