



Sastojci 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

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

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 polovice prebacite na dasku ili pladanj i napunite smjesom do vrha. Ostavite 10 min i prebacite u hladnjak i ostavite minimalno 4 sata da se ohladi. Poslužite uz listić timijana.

