

## Citrónový posset (krém)

### Ingredience

- 600 g smetany ke šlehání
- 150 g třtinového cukru
- 2 velké citróny (kura i šťáva)

### Postup přípravy

Smetanu a cukr přivedeme k varu a vaříme asi 10 minut. Odstavíme a poté zamícháme najemno nastrouhanou citrónovou kůru a úplně na závěr citrónovou šťávu. Dobře rozmícháme a tuto tekutou hmotu nalejeme do skleniček, ve kterých ji necháme dobře vychladnout, nejméně 2 hod. Dozdobíme ovocem, bylinkami nebo ořechy.