



Hozzávalók:

4 nagyobb, lédús citrom, 1 nagyobb zöldcitrom (lime), 10 tojásfehérje, 25-30 dkg kristálycukor, 3 dl zsíros habtejszín

1. A citromokat nagyon alaposan megmossuk, majd héjukat az alatta lévő fehér rész nélkül lereszeljük, levüket kifacsarjuk.
2. A tojásfehérjét a cukorral, a citromhéjjal és a kifacsart citromlével egy lábasba töltjük, habverővel kevergetve 80-90 fokosra melegítjük, de fornia nem szabad. A tűzről levesszük és elektromos habverővel keverjük egészen addig, míg kihűlve hab nem lesz belőle.
3. A tejszínt kemény habbá verjük, a cukros-citromos tojáshabba forgatjuk. Kétujjnyi vastagon műanyag fagyasztótálcába simítjuk, 3-4 órára a mélyhűtőbe tesszük. Közben habverővel 5-6 alkalommal átkeverjük, hogy egyenletesen fagyjon meg.

Jó tanács

- Ugyanígy készítjük a narancsfagylaltot is.

8 főre

Elkészítési idő: 40 perc + dermedtés

Egy adag: 267 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.