

# Limonlu Posset

Toplam 258 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 2/10

Krema, şeker ve limon suyuyla hazırlanan üç malzemeli İngiliz tatlısı.

## Malzemeler

- 500 ml Krema
- 0.8 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu
- 8 adet Bisküvi

## Yapılış

- Krema ve şekeri kısık ateşte 7 dakika kaynatın.
- Tencereyi ocaktan alıp 2 dakika bekletin.
- Limon suyu ve kabuğunu ekleyin, krema kesilmesin diye çirpmayın.
- Karışımı keşanelere süzerek paylaşın.
- Posseti 4 saat soğutun, kaşıkla sabit kıvam alsın.

### PÜF NOKTASI

Limon suyunu kremayı ocaktan aldıktan sonra ekleyin; kıvam bu aşamada oluşur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kıvamlı bisküvi ve limon kabuğu ile servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten