

# Citromkrémleves vaníliafagylalttal recept

Elkészítési idő: 30-60 perc Adag: 5 főre

## Hozzávalók

3-4 db citrom  
15 dkg kristálycukor  
1 csomag vanília pudingpor  
tejszín  
tej  
ánizs  
fahéj  
szegfűszeg  
vaníliás cukor  
vaníliafagylalt  
tejszínhab

## Elkészítés

**1** A citrom héját lefaragjuk, de csak úgy, hogy a sárga része legyen rajta, a fehér megkeseríti. Kb. 3 dl vízben felrakjuk forrni, egy pindurka ánizst, egész fahéjat, szegfűszeget rakunk hozzá, (nem kötelező) kiforraljuk, azaz kivonatot készítünk belőle. Közben egy nagyobb edényben vizet forralunk, majd teszünk hozzá kristálycukrot, a citromok kifacsart levét, majd vanília pudinggal besűrítjük, de csak krémleves sűrűségűre, nem kell keménynek lennie! Hozzáadjuk szűrőn keresztül a kivonatot, tejszínnel dúsítjuk. Jól lehűtve tálaljuk.

