

## Crema al limone

4 uova, 4 limoni, 200 g zucchero, 3 fogli colla di pesce

In un terrina montare i tuorli con lo zucchero fino a che saranno divenuti spumosi.

Mettere la colla di pesce in una tazza d'acqua, farla ammorbidire, strizzarla, farla sciogliere sul fuoco, unirvi il succo dei limoni, versare sulle uova e aggiungere gli albumi montati a neve.

Versare la crema ottenuta nelle singole coppette e mettere in frigorifero a raffreddare prima di servire.