Det søte liv...

Lemon curd (Engelsk sitronkrem)



Ingredienser

- ♥ 4 eggeplommer
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl (120 g) presset sitronsaft
- ♥ revet skall av 2 sitroner
- ♥ 100 g smør

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle (eller solid glassbolle som tåler varme) og sett over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen, slik at den ikke kommer i kontakt med det varme vannet, kun dampen.

Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Visp godt slik at smøret blander seg godt inn i kremen.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter. Sitronkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Tips

♥ Siden sitroner varierer så mye i størrelse, kan det være greit å veie opp mengden sitronsaft. 120 g sitronsaft får du som regel av 2-3 sitroner. Har du ikke vekt, går det bra å bruke 1 dl sitronsaft.

♥ Lemon curd holder seg lenge i kjøleskapet, men sitronkremen er så god at den sjelden blir stående så veldig lenge.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-curd-engelsk-sitronkrem