Appelsincurd (Orange curd)

Ingredienser



♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl (120 g) presset appelsinsaft
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 150 g smør

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, sukker, presset appelsinsaft og revet appelsinskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp appelsinkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter.

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

Tips

♥ Siden appelsiner varierer i størrelse og på hvor saftige de er, kan det være greit å veie opp mengden appelsinsaft. 120 g presset appelsinsaft får du av 1-2 appelsiner. Har du ikke vekt, går det bra å bruke 1 dl appelsinsaft.

♥ Appelsincurd holder seg lenge i kjøleskapet, men appelsinkremen 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/appelsincurd-orange-curd