Pasjonsfruktcurd (Passionfruit Curd)



Ingredienser

♥ 1,5 dl juice fra pasjonsfrukter (fra 10-12 pasjonsfrukter, se tips)
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 100 g smør
- -
♥ 1 pasjonsfrukt

Fremgangsmåte

Du trenger først å måle opp 1,5 dl juice fra pasjonsfrukter:

Del pasjonsfruktene på midten og skrap ut innmaten. Varm opp under omrøringen til du ser at stenene slipper fruktkjøttet. Sil blandingen og mål opp 1.5 dl ren pasjonsfruktjuice uten svarte stener.

Ha eggeplommer, sukker og pasjonsfruktjuicen i en kjele. Varm opp under stadig omrøring. Blandingen skal småkoke til den tykner (det tar ca. 5 minutter). Det er viktig at du rører hele tiden og ikke bruker for sterk varme, så kremen ikke setter seg fast i bunnen av kjelen.

Ta kjelen av platen og rør inn romtemperert smør. Tilsett fruktkjøttet av den siste pasjonsfrukten (ta med de svarte stenene denne gangen, se tips).

Avkjøl pasjonsfruktkremen og ha den i en egnet skål eller glasskrukke som rommer ca. 3,5 dl.

Tips

♥ Det er vanskelig å si nøyaktig hvor mange pasjonsfrukter du trenger for å få 1,5 dl ren pasjonsfruktjuice. Det varierer hvor mye saft som er i hver pasjonsfrukt. Det beste er derfor å kjøpe inn et par ekstra.

♥ Det er nokså dyrt å kjøpe så mange pasjonsfrukter. Hvis du får tak i ferdig pasjonsfruktpure eller lignende, kan du gjerne bruke det i stedet for saft fra ferske pasjonsfrukt (selv om sistnevnte gir den aller beste smaken).

♥ Grunnen til at den siste pasjonsfrukten tilsettes inklusive stenene skyldes bare at mange synes at det ser fint ut med noen få stener i kremen. Men hvis du ønsker en krem som er helt uten stener, er det bare fjerne stenene fra den siste pasjonsfrukten også.

♥ Pasjonsfruktkremen er holdbar lenge om den oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pasjonsfruktcurd-passionfruit-curd