Klementincurd

Ingredienser



♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset klementinsaft
♥ 1 ss revet skall av klementiner
♥ 150 g smør

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, sukker, presset klementinsaft og revet klementinskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp klementinkremen 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. Klementinkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Tips

♥ Siden klementiner varierer i størrelse og på hvor saftige de er, kan det være greit å måle opp mengden klementinsaft. Det pleier å holde med 4 klementiner til denne kremen.

♥ Klementincurd holder seg lenge i kjøleskapet hvis du oppbevarer kremen i en glass med lokk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/klementincurd