Sitronis med kondensert melk og Lemon curd



Ingredienser

Hjemmelaget sitronkrem (Lemon curd):
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 100 g smør

Sitronis:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 boks søtet, kondensert melk (ca 400 g)
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 1 porsjon Lemon curd (se over)

Servering:
♥ sitronmelisse

Fremgangsmåte

Hjemmelaget sitronkrem (Lemon curd):

Start dagen i forveien med å lage sitronkremen.

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. Dette tar noen minutter.

Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Visp godt slik at smøret blander seg godt inn i kremen.

Avkjøl kremen først i romtemperatur. Rør av og til. Dekk over med plastfolie og sett sitronkremen i kjøleskapet til dagen etter. Den skal da ha blitt helt tykk i konsistensen.

Sitronis:
Pisk kremfløten og søtet, kondensert melk (se tips) sammen til en fast, myk krem. Bland inn vanilje. Vend inn ca. 1/3 av den tykke, kalde sitronkremen.

Kle en form som rommer 1,5 liter med bakepapir eller plastfolie. Hell halvparten av iskremblandingen i formen. Ringle over ca. 1/3 av sitronkremen.

Ha over resten av iskremblandingen. Ringle resten av sitronkremen på toppen.

Sett formen i fryseren i minst 5 timer og gjerne over natten slik at iskremen stivner.

Ta isen ut av fryseren ca. 15 minutter før servering slik at isen mykner tilstrekkelig til at du kan lage iskremkuler.

Tips

♥ Siden sitroner varierer så mye i størrelse, kan det være greit å måle opp mengden sitronsaft. 1 dl sitronsaft får du som regel av 2 sitroner.

♥ Lemon curd holder seg lenge i kjøleskapet, så det går fint å lage sitronkremen lenge i forveien og oppbevare i kjøleskapet til du er klar for å lage iskremen.

♥ Det er viktig at du bruker kondensert melk av *den søte* typen. Det finnes også usøtet, kondensert melk, men det produktet skal du ikke bruke her. Både søtet og usøtet kondensert melk selges på hermetikkboks, men konsistensen er helt forskjellig. Søtet, kondensert melk er tykk i konsistensen og lysegul i fargen.

♥ Vaniljepasta er en mørk vaniljesirup som gir en veldig god vaniljesmak. Fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt.

♥ Sitronisen kan oppbevares i fryseren i flere uker.

♥ Se også oppskrift på klassisk **Sitronis** og forfriskende **Sitronsorbet**. **Sitroniskake** er også nydelig!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sitronis-med-kondensert-melk-og-lemon-curd