Lemon Curd Mousse (Enkel sitronmousse)



Ingredienser

♥ 1,5 dl Lemon Curd (se tips)
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 sitron (revet skall og 0,5 dl presset sitronsaft)

Fremgangsmåte

Finn frem Lemon Curd. Dersom sitronkremen er nylaget, må den være helt kald, og skal helst ha stått tildekket i kjøleskapet over natten.

Pisk kremfløten til stiv fløtekrem.

Tilsett Lemon Curd, fint revet sitronskall og 0,5 dl presset sitronsaft (ikke mer, ellers blir sitronkremen for tynn i konsistensen).

Pisk dette sammen til en tykk og luftig sitronkrem.

Sett sitronkremen i kjøleskapet i et par timer.

Fordel sitronkremen i dessertskåler. For å gjøre det ekstra pent, kan du ha kremen i en stor sprøytepose og sprøyte kremen i dessertskålene.

Dryss litt revet sitronskall på toppen

Sett dessertskålene i kjøleskapet og oppbevar dem der frem til servering.

Tips

♥ En super oppskrift på hjemmelaget **Lemon Curd** finner du **HER**. Jeg tar inn oppskriften nedenfor i tillegg. Merk at du bare skal bruke 1,5 dl til denne desserten.

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

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.

♥ Bruk økologisk sitron, så unngår du sprøytemidler fra sitronskallet.

♥ Det er ikke noe gelatin i denne desserten, så konsistensen blir som en tykk og luftig sitronkrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-curd-mousse-enkel-sitronmousse