Lime Curd (Engelsk limekrem)



Ingredienser

♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset limesaft
♥ 100 g smør

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, sukker og presset limesaft 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 limekremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. (Eller kok alt opp direkte i en liten kjele, men da må du være nøye på vispingen slik at kremen ikke svir seg i bunnen av kjelen.)

Ta kjelen av platen og la kremen avkjøles i romtemperatur. Visp deretter inn mykt smør i klatter. Visp godt slik at smøret blander seg godt inn i kremen.

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

Tips

♥ Siden lime varierer så mye i størrelse, kan det være greit å måle opp mengden limesaft. Det holder som regel med 4 lime for å få 1 dl presset limesaft. Du kan gjerne sile limesaften slik at

du får fjernet fruktkjøtt.

♥ Lime Curd holder seg lenge i kjøleskapet, men limekremen er så god at den sjelden blir stående så veldig lenge.

♥ Det er ikke bare **Lemon Curd** man kan lage i tillegg til **Lime Curd**... å neida... □□Se blant annet: **Jordbærcurd (Strawberry Curd)**, **Appelsincurd (Orange Curd)**, **Blåbærcurd (Blueberry Curd)**, **Pasjonsfruktcurd (Passionfruit Curd)**, **Klementincurd** - og min favoritt: **Sitron- og pasjonsfruktcurd**.

♥ For kaketips, se **Kokosmarengskake med limekrem**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lime-curd-engelsk-limekrem