Lemon Curd (Engelsk sitronkrem)



Ingredienser

- ♥ 4 eggeplommer
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl presset sitronsaft
- ♥ revet skall av 2 sitroner
- ♥ 100 g smør

Fremgangsmåte

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. (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. Sitronkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Tips

♥ Siden sitroner varierer så mye i størrelse, kan det være greit å måle opp mengden sitronsaft. Det holder som regel med 2 sitroner for å få 1 dl presset

sitronsaft. Du kan gjerne sile sitronsaften slik at du får fjernet fruktkjøtt.

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-curd-engelsk-sitronkrem