Appelsincurd (Orange curd)

Ingredienser



♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset appelsinsaft
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 150 g smør

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, sukker, presset appelsinsaft og revet appelsinskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp appelsinkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete.

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. Appelsinkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Tips

♥ Siden appelsiner varierer i størrelse og på hvor saftige de er, kan det være greit å veie opp mengden appelsinsaft. 120 g presset appelsinsaft får du av 1-2 appelsiner. Har du ikke vekt, går det bra å bruke 1 dl appelsinsaft.

♥ Appelsincurd holder seg lenge i kjøleskapet, men appelsinkremen 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/appelsincurd-orange-curd