Blåbærcurd (Blueberry Curd)

Ingredienser



- ♥ 6 eggeplommer
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 1 ss revet sitronskall
- ♥ 0,5 dl presset sitronsaft
- ♥ 150 g smør
- ♥ 2 dl blåbærmos (se tips)

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, sukker, sitronskall og sitronsaft i en kjele. Varm opp blandingen mens du visper hele tiden. Etter hvert vil du merke at eggeblandingen blir tykkere. Fortsett å vispe hele tiden så sitronkremen ikke fester seg i bunnen. Sitronkremen skal nesten koke, men ikke helt nå kokepunktet, ellers risikerer du at den skiller seg.

Etter noen minutter kan du ta kjelen av plate. Tilsett smøret i små biter og rør til det smelter og blander seg i sitronkremen.

Ha sitronkremen i en skål og avkjøl til romtemperatur. Dekk så over med plastfolie og sett i kjøleskapet over natten. Sitronkremen vil da bli tykk i konsistensen.

Dagen etter moser du friske blåbær til en klumpfri mos (bruk stavmikser eller food processor). Mål opp 2 dl blåbærmos og vend dette i sitronkremen så du får en deilig blåbærkrem.

Ha blåbærkremen på en krukke og oppbevar i kjøleskapet.

Tips

♥ Det er best å bruke friske blåbær når du lager blåbærcurd for best smak og tykk konsistens på blåbærcurden.

♥ Blåbærcurd smaker nydelig som pålegg, på vafler, scones og boller. Blåbærcurd er også nydelig som kakefyll, på marengskaker osv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaercurd-blueberry-curd