Sitron- og pasjonsfruktcurd

Ingredienser



- ♥ 6 eggeplommer
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 6 pasjonsfrukt
- ♥ 1-2 sitroner (se tips)
- ♥ 150 g smør

Fremgangsmåte

Du trenger først å måle opp 1,5 dl juice fra pasjonsfrukt og sitron, dette gjør du på følgende måte:

Del 5 av pasjonsfruktene på midten og skrap ut innmaten og ha dette i en kjele. Varm opp under omrøringen til du ser at stenene slipper fruktkjøttet. Sil blandingen så du får fjernet stenene og ha den rene pasjonsfruktjuicen i et desilitermål. Tilsett fruktkjøttet fra den siste pasjonsfrukten (nå med stenene). Press sitronsaft og tilsett sitronsaft i desilitermålet hvor du har pasjonsfruktsaften helt til du får tilsammen 1,5 dl sitron- og pasjonsfruktjuice.

Ha eggeplommer, sukker og sitron- og pasjonsfruktjuicen i en kjele. Varm opp blandingen og la den småkoke i ca 5 minutter så blandingen tykner. Det er viktig at du rører hele tiden med en visp og ikke bruker for sterk varme, så kremen ikke setter seg fast i bunnen av kjelen.

Ta kjelen av platen og tilsett romtemperert smør i klatter. Rør blandingen jevn.

Avkjøl sitron- og pasjonsfruktkremen og ha den i en egnet skål eller glasskrukker.

Tips

♥ Det varierer hvor saftige pasjonsfrukt og sitroner er, derfor må du tilpasse mengden sitronsaft. Det er meningen at det skal bli 1,5 dl juice til sammen til slutt. Jeg bruker bare de svarte stenene av 1 pasjonsfrukt fordi det ser lekkert ut med bare litt, men ikke for mye stener i kremen.

♥ Sitron- og pasjonsfruktkremen har lang holdbarhet i glasskrukke med lokk som oppbevares i kjøleskapet. Merk at kremen blir tykkere av å stå lenge kaldt (pga at smøret i kremen da blir hardt), men bare la kremen stå i romtemperatur en stund, så blir den myk igjen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitron-og-pasjonsfruktcurd