Klementincurd



Ingredienser

- ♥ 4 eggeplommer
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl presset klementinsaft
- ♥ 1 ss revet skall av klementiner
- ♥ 150 g smør

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, sukker, presset klementinsaft og revet klementinskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp klementinkremen 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. Klementinkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Tips

♥ Siden klementiner varierer i størrelse og på hvor saftige de er, kan det være greit å måle opp mengden klementinsaft. Det pleier å holde med 4 klementiner til denne kremen.

♥ Klementincurd holder seg lenge i kjøleskapet hvis du oppbevarer kremen i en glass med lokk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/klementincurd