Lemon Posset (Enkel sitronkremdessert)

Ingredienser



♥ 3 store, fine sitroner

Sitronkrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 100 g sukker
♥ 0,5 dl presset sitronsaft

Pynt:
♥ revet sitronskall
♥ noen blader sitronmelisse (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar halve sitroner som skal brukes som dessertskåler. Skjær sitronene over på midten på langsiden, og fjern innholdet slik at du sitter igjen med bare skallet. Vær skånsom slik at du ikke lager noen hull eller rifter i skallet (se tips).

Ha innholdet i sitronene over i en sikt som du legger over en bolle. Press ut sitronsaften og mål opp 0,5 dl som du skal bruke i kremen.

Ha kremfløte og sukker i en liten kjele. La blandingen så vidt koke opp og deretter småkoke under omrøring på middels varme i ca. 1 minutt.

Ta kjelen av platen og tilsett sitronsaften. Rør rundt med en slikkepott. La blandingen avkjøles i romtemperatur i 10 minutter (ikke lenger). Rør jevnlig i blandingen med slikkepotten under avkjølingen. Du vil etter hvert merke at blandingen endrer konsistens og tykner litt.

Legg de halve, uthulede sitronskålene inntil hverandre på en tallerken slik at de står støtt. Fordel sitronkremen i sitronskålene.

Sett dessertene i kjøleskapet i minst 3 timer, slik at sitronkremen tykner ytterligere.

Pynt med fint revet sitronskall og sitronmelisse før servering.

Tips

♥ Når du skal fjerne innholdet i sitronene, kan det være nyttig å ha en liten, skarp kniv. Jeg brukte i tillegg en grapefruktskje, som er taggete på sidene. Det går imidlertid også fint å bruke en vanlig teskje og skrape forsiktig ut innholdet. Skjær først langsmed skallet på innsiden av den halve sitron med den lille kniven, og også en gang tvers over. Bruk deretter skjeen til å skrape ut innmaten i sitronen.

♥ Desserten bør oppbevares i kjøleskapet helt frem til servering.

♥ Desserten smaker aller best samme dag den er laget, men kan også forberedes dagen før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lemon-posset-enkel-sitronkremdessert