



Lime Curd (Engelsk limekrem)

Ingredienser

- ♥ 4 eggeplommer
- ♥ 150 g sukker
- ♥ 1 dl presset limesaft
- ♥ 100 g smør

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, sukker og presset limesaft i en metallbolle (eller solid glassbolle som tåler varme) og sett over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen, slik at den ikke kommer i kontakt med det varme vannet, kun dampen.



Varm opp limekremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. (Eller kok alt opp direkte i en liten kjele, men da må du være nøye på vispingen slik at kremen ikke svir seg i bunnen av kjelen.)

Ta kjelen av platen og rør i 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. Limekremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Tips

- ♥ Siden lime varierer så mye i størrelse, kan det være greit å måle opp mengden limesaft. Det holder som regel med 4 lime for å få 1 dl presset limesaft. Du kan gjerne sile limesaften slik at du får fjernet fruktkjøtt.

♥ Lime Curd holder seg lenge i kjøleskapet, men limekremen er så god at den sjelden blir stående så veldig lenge.

♥ Det er ikke bare [Lemon Curd](#) man kan lage i tillegg til **Lime Curd**... å neida... ☐☐ Se blant annet: [Jordbærcurd \(Strawberry Curd\)](#), [Appelsincurd \(Orange Curd\)](#), [Blåbærcurd \(Blueberry Curd\)](#), [Pasjonsfruktcurd \(Passionfruit Curd\)](#), [Klementincurd](#) - og min favoritt: [Sitron- og pasjonsfruktcurd](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lime-curd-engelsk-limekrem>