

Lemon Curd

Ingredienser:

2 dl strösocker
2 hela ägg
4 äggulor
1 dl nypressad citronsaft
100 gram smör
1 tsk vaniljsocker eller vaniljextrakt

Vill bara tillägga här att det gör stor skillnad i det här receptet om du använder färska citroner.



Instruktioner

1. Pressa ungefär 2 citroner (beroende på storlek) sila bort kärnorna. Du behöver 1 dl citronjuice.
2. I en separat skål blanda ägg, äggulor och socker. Vispa intensivt ca 3 – 5 min tills blandningen tjocknat och blivit ljusare i färgen. Du kan använda mixer om du vill.
3. Tillsätt citronsaften och häll blandningen i en gryta, låt sjuda och rör om hela tiden tills blandningen tjocknat, det tar ca 3 – 5 min. Det får inte koka, då kan det bli äggröra!
4. Ta bort grytan från värmen och lägg till rumsvarmt smör och vanilj.
5. Häll över i en glasskål och lägg plast över. Låt plasten "hänga ner" så att den ligger ovanpå din Lemon Curd.

Förvaring:

Förvarar du din Lemon curd i rena/steriliserade glasburkar, håller de sig i ca 2 veckor. Men hemma hos oss håller det sig inte så länge ändå innan det blir uppätet. Passar till så mycket 😊