



Oppskrift

Lemoncurd



Prøv denne smakfulle sitronkremen som er en engelsk sitronkrem, smaker nydelig på kaker, muffins og terter. Kremen er både syrlig og søt på samme gang.

1

Slik gjør du

Kok opp sukker, sitronsaft og sitronskall til sukkeret er løst opp. Ta av varmen.

2

Visp eggene og sil gjennom en fin sil over i sukkerlaken under konstant omrøring.

3

Sett kjelen tilbake på varmen og kok under omrøring i 3-4 minutter eller til tykk. Pass på så eggene ikke koagulerer. Ta kjelen av varmen og avkjøl noe før smør røres inn. Ha over på glass og oppbevar i kjøleskapet til helt avkjølt, gjerne over natten.

Holder seg i kjøleskap i 1-2 uker.

Tips! Lemoncurd passer perfekt til Pavlova med pasjonsfrukt. Se oppskrift [her](#)

Produkter i denne oppskriften

Egg 12 ML Frittgående 53-73g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	3 stk
Hvitt sukker	200 g
Sitron	3 stk
Revet sitronskall	2 ts
Smør	3 ss

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose