

Lemon Curd



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **802** Ocena: **49838**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- żółtka (surowe) 6 sztuk
- cukier 180 g
- cytryna 2 sztuki
- masło 200 g

Sposób przygotowania:

- 1 Cytryny myjemy, kroimy na połówki, wyciskamy z nich sok. Przygotowujemy ronderek z grubym dnem. Przekładamy do niego żółtka, wsypujemy cukier, wlewamy sok z cytryny. Składniki mieszamy i podgrzewamy na wolnym ogniu.

Gdy masa jest już ciepła dodajemy masło. Całość powolutku mieszamy do momentu, aż powstanie dość gęsty krem o konsystencji budyniu i jasnej barwie. Wówczas ostawiamy go do wystudzenia lub jeszcze gorący przelewamy do wyparzonego słoiczka. Po wystudzeniu taki krem możemy przechowywać w lodówce do dwóch tygodni.

Uwaga: U mnie czas gotowania kremu, od momentu dodania masła, wyniósł 30 minut.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu:

