



Oppskrift

# Lemon curd



Lemon curd er en engelsk sitronkrem som smaker nydelig på kaker, muffins og terter. Vi gir deg fremgangsmåten for å få lykkes med tykk og smakfull lemon curd.

**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!** Skulle du slite med å få sitronkremen tykk. Kan du følge disse trinnene for å få lemoncurd til å bli tykkere:

1. **Kok den lenger:** Lemoncurd skal varmes forsiktig på lav til middels varme, og rør hele tiden til den tykner. Dersom den fortsatt er tynn, kan den trenge litt mer tid. Når den når omtrent 75–80 °C (til den dekker baksiden av en skje), begynner den å tykne.
2. **Tilsett mer eggeplomme:** Eggeplommene bidrar til å tykne lemoncurden. Hvis den ikke tykner tilstrekkelig, kan du prøve å tilsette én ekstra eggeplomme, men husk å varme den forsiktig for å unngå at egget koagulerer (stivner).
3. **Bruk litt maisenna:** Hvis du fortsatt sliter med å få lemoncurden tykk, kan du lage en slurry med 1 ts maisenna blandet med litt kaldt vann. Tilsett blandingen forsiktig mens du rører, og kok opp forsiktig. Maisenna vil hjelpe til med å binde væsken, men bruk bare litt, så smaken ikke endres.
4. **Avkjøl ordentlig:** Lemoncurd tykner også når den kjøles ned. Hvis du er usikker på konsistensen, kan du prøve å avkjøle lemoncurden i kjøleskapet i minst et par timer før du vurderer å justere mer.

Med litt ekstra tålmodighet på lav varme eller en liten justering av ingrediensene, skal du få en silkemyk og tykk lemoncurd!

**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