




Lemon curd - słodko-kwaśny krem cytrynowy

 MagdalenaKK

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 2 szt.
cytryny - 2 szt.

cukier - 110 g
masło - 70 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cytryny umyć i osuszyć. Skórkę zetrzeć na tarce i wycisnąć sok. Całość przełożyć do metalowej miski. Dodać cukier i jajka. Trzepaczką rozbełtać jajka. Następnie dodać masło pokrojone na kawałki.

KROK 2: Przygotować garnek i wlać do niego tyle wody, aby po nałożeniu na garnek miski, woda nie dotykała dna miski. Wodę zagotować i ustawić moc palnika na średnią. Na garnek nałożyć metalową miskę. Całość ogrzewać, mieszając trzepaczką. Najpierw masło się roztopi i powstanie jednolita masa. Należy dalej masę ogrzewać, mieszać dość często, aż zgęstnieje i będzie miała konsystencję budyniu. Trwa to ok. 10- 15 min.

KROK 3: Gotowy krem przetrzeć przez sitko, aby był gładki. Następnie przełożyć go do słoika i gdy ostygnie wstawić do lodówki. W lodówce krem zgęstnieje. Krem można przechowywać do 2 tygodni. Nadaje się idealnie do przekładania ciasteczek.