



LEMON CURD, CZYLI KREM CYTRYNOWY



15 MINUT



1 SŁOIK

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 3/4 szklanki soku z cytryny (ok 4 cytryn)
- 120 g. białego cukru
- 4 jaja Kotliny Natury
- 1 żółtko jaja Kotliny Natury
- 5 łyżek masła

PRZYGOTOWANIE



1. Przygotuj lemon curd w kąpeli wodnej, dzięki temu krem nie powinien się zważyć. Wszystkie składniki umieść w metalowej lub szklanej misce i roztrzep je, do połączenia. Wlej do garnka wodę. Na garnku z wodą kładziemy miskę (tak aby miska nie dotykała powierzchni wody). Garnek z miską u góry wstawiamy na kuchenkę i doprowadzamy wodę do wrzenia. Teraz zmniejszamy ogień tak aby woda lekko się gotowała. Mieszaj, aż masa zacznie bulgotać. Trzymaj na małym ogniu ok 5 minut cały czas mieszając (chcemy uniknąć jajecznicy).
2. Następnie zdejmij z ognia i przetrzyj przez sito do słoiczka, nie chcemy, żeby krem miał w sobie grudki. Z podanej proporcji składników wyjdzie jeden nieduży słoik kremu. Odstaw do całkowitego wystudzenia – krem powinien wówczas zgęstnieć. Gotowy lemon curd przechowuj w lodówce, do 14 dni.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL