

Oppskrift

Lemoncurd



1

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.

Ingredienser

Prior Egg	3 stk
Sukker	200 g
Sitroner (saften)	3 stk
Sitronskall, finrevet	2 ts
Smør	3 ss