Domaci Lemon curd



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **2 pune kašike** prah pudinga od vanile
- **4** limuna - naribane kore
- **200 ml**soka od 4 limuna
- **80 g**maslaca

Priprema

Prvo u zdjelu, ulupate rucno jaja, dodate te šecer i opet mutite.

Sad dodaj te šecer u prahu, naribanu koru od limuna i prah za vanile puding i opet fino ulupajte da nema grudvica.

Sad dodaj te sok od limuna, ponovo ulupate fino i prerucite u šerpicu.

Ukljucite ringlu na srednoj temperaturi ne odvaja te se od šerpice, posto morate celo vreme mješajti da nebi dole se uhvatilo, a ne sme da kuva zbog jaja... Kad primeti te da pocinje krema da bude gušca, opet malo smanji te malo jacinu vatre. Znaci polako do cilja. Treba jedno 15 minuta onda je gotova krema.

Sad odma vrucu kremu procjedi te preko cjedile u zdjelu i odma celofanom, direkt kremu pokri te... znaci nek je celofan na kremi. Ne sme se od vrucine voda da skupi na celofanu... nek se ohladi jedno 5 minuta.

Skloni te celofan i preruci te kremu u manje staklene teglice, (koje ste predhotno sa vrelom vodom izprali i osužili) do vrha, zatvorite dobro i okrenete na glavu. Kad se ure ohlade stavite ih u frižider, ne smiju bit napolju...

Savet

Umjesto prah pudinga, možete koristi, brašna ili gustina... meni lino je najljepše sa vanil pudingom. Limun dobro isperite sa vruom vodom... ako neželite zvesu koru... idu i gotovo rendane kore is kesica... Ne ostupajte od koliine mjera i nemožete pogrešit.... Lemo curd se može bez problema držat dvije nedelje u frižideru ako teglica nije naeta... Možete je i kao namaz za doruak koristit. Pustite mastu... izvoli te :-)