Lemon curd



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jaja
- **200 g**šecera
- **3 kašike**puding praha od vanile
- **200 ml**soka od limuna
- **4** limuna - naribana kora
- **80 g**maslaca

Priprema

U zdelu staviti jaja, na najmanjoj brzini sa mikserom izmešati ili rucno metlicom, potom dodati šecer, prah od pudinga, rendanu koru limuna (limun naravno dobro oprati) sve dobro izmešati, dodati isceen sok od limuna. Sve sipati u šerpicu i na laganu vatru, celo vreme bez prestanka mešati, da ne zagori, a i zbog jaja, ne sme da vri, znaci lagano oko 15 minuta. Uzeti zdelu, staviti cediljku u zdelu i kremu procediti. Na kremu staviti providnu foliju i ostaviti oko 5 minuta da se malo ohladi. Skinuti foliju i dodati maslac u komadicima i sve lepo mešati da se izjednaci. Oprati teglice, osušiti i sipati kremu od limuna. Zatvoriti, sackati da se ohladi i staviti u frižider. Kremu koristiti za kolace a odlicna je i kao namaz na hleb. :)

Savet