

## 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 ručno jaja, dodate te šećer i opet mutite.

Sad dodaj te šećer 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.

Uključite ringlu na srednjoj temperaturi ne odvajajte 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 gušća, opet malo smanji te malo jacinu vatre. Znači polako do cilja. Treba jedno 15 minuta onda je gotova krema.

Sad odmah vruću kremu procjedi te preko cjedile u zdjelu i odmah celofanom, direktno kremu pokri te... znači nek je celofan na kremi. Ne sme se od vrućine 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 osušili) 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 koristiti, 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 :-)