



BAKA

## Lemon curd

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **1**



Frisk citronkräm som passar till mycket; som tårtyllning, i muffins, till glass eller på nygräddade scones. Har man en gång gjort sin egen lemon curd vill man inte gärna köpa den färdiga varianten från affären igen.

Förvara din lemon curd i kylskåp så håller den 1-2 veckor.  
Mängden blir ca 5 dl.



### INGREDIENSER

2 dl strösocker  
3 st stora ägg  
3 st citroner, saft och rivet skal  
75 gram rumsvarmt smör

### GÖR SÅ HÄR

**1** Blanda socker, ägg, citronskal och citronsaft i en värmetålig skål, gärna en rostfri bunke med rund botten.

**2**

Placera skålen över ett vattenbad i en kastrull med sjudande vatten.

**3**

Vispa hela tiden med handvisp tills det blir en tjock kräm.

**4**

Ta av från värmen och blanda ner smöret, lite i taget. Rör tills det smält. Häll upp i väl rengjord burk med lock och ställ i kylskåp.