



LEMON CURD

Ingredienser:

- Presset juice af 12 citroner
- 800 g sukker
- 300 g smør, blød
- 10 hele æg

Fremgangsmåde:

Sæt alle ingredienser i en skål over vand. (Skålen skal sættes over vand, ikke røre ved vandet. Det kan medføre at miksen skilder). Pisk en gang i mellem indtil miksen bliver mere fast (ca. 30-40 min). Miksen skal dække bagsiden af en ske.

Lad den køle ned. Opbevares i køleskabet. Holder godt i tre mdr. (i køleskabet)