

LEMON CURD



Ingredienser:

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

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)