



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

## LEMON CURD

### SASTOJCI:

3 jaja

150 g šećera

80 ml soka od limuna

60 g maslaca sobne temperatura

4 g korice limuna



### POSTUPAK:

*Lemon curd* će se kuhati na pari.

Svježe cijeđeni sok od limuna procijediti da nema komadića pulpe.

U jednu posudu ili lonac uliti vodu i staviti je da se grije. Na nju staviti posudu od nehrđajućeg čelika u kojoj se prethodno pomiješaju cijela jaja i šećer, a potom se doda sok od limuna. Nije potrebno pjenasto ih umiješati, samo pomiješati. Miješati skoro neprestano dok se ne počne zgušnjavati. Kada dođe do 71°C krema je gotova.

Kremu maknuti na stranu i procijediti ju da bi se otklonile eventualne grudice koje su nastale kuhanjem. U kremu odmah umiješati maslac i korice limuna. Miješati dok se maslac potpuno ne otopi. Na kremu priljepiti plastičnu kuhinjsku foliju da se na vrhu ne bi stvorila korica i ohladiti. Kako se hladi, tako će se i zgušnjavati.

Od navedene količine se dobije oko 360ml kreme od limuna.

Ovako pripremljena krema u frižideru se može čuvati do 7 dana.

### NAPOMENE:

- Isti recept možete koristiti i za *Orange curd*
- Vodite računa da u donjoj posudi bude dovoljno vode da ne ispari, a opet ne toliko da dira dno od gornje posude! Ovakva metoda možda traje malo duže, ali sprječavate mogućnost koagulacije jaja i drugih ne željenih efekata
- Miješati možete pjenjačom ili kuhačom. Pjenjačom će krema biti samo malo prozračnija,

ali meni osobno je puno praktičnija za rad

- Tijekom kuhanja na površini će se pojaviti pjenica koju ne morate uklanjati; kuhanjem i zgušnjavanjem se povuče
- Ako nemate toplomjer, gustoća koju želite je nešto tipa gustoće bešamel ili Holandez umaka ili pudinga
- Ako radite veću količinu, *Lemon curd* možete je spremiti u škrinju i vaditi po potrebi. Najpraktičnije je uliti je u vrećice za pravljenje leda, ali pazite koje ćete kupiti; moje prve koje sam kupila su puštale na sve strane... Malo skuplja, kvalitetnija varijanta u ovom slučaju nije glup odabir

Dobar tek!