

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

LEMON CURD

CITRONOVÝ KRÉM

SUROVINY

240 g citronové šťávy i s dužinou (cca 6 citronů)
kůra ze 2 citronů
110 g vajec (2 ks)
5 žloutků
180 g cukru krupice
170 g másla

POSTUP

- › Nastrouhej citronovou kůru a z citronů vymačkej šťávu i s dužinou.
- › V míse smíchej citronovou kůru, šťávu z citronů, vejce, žloutky a cukr. Použij nerezovou misku, kterou budeš moci dát na vodní lázeň.
- › Citrony strouhej na nejjemnějším struhadle a vždy jen žlutou část kůry, ta bílá je hořká, a tak by se hořkost přenesla do chuti krému.
- › Namoč si plátky želatiny do ledové vody.
- › Mísu dej do vodní lázně a obsah vař asi 20 minut. Míchej, až do zhoustnutí krému.
- › Mísu vyndej z vodní lázně a přidej želatinu.
- › Studené máslo nakrájej na kostky a zamíchej do krému. Nakonec krém rozmixuj, aby byl hladký.