

Lemon Curd - citrónová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 12

- Citron 4 ks
- Máslo 180 g
- Cukr 500 g
- Vejce 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Velká Británie

Počet porcí: 12

Postup:

Citróny omyjte horkou vodou, osušte a kůru ze 3 citrónů najemno nastrouhejte. Vymačkejte šťávu a odměřte 180 ml. Máslo nakrájejte na kostky a spolu s citrónovou šťávou a kůrou ho nechte rozpustit ve větším hrnci. Přisypte cukr a za stálého míchání ho nechte při nízké teplotě rozpustit. Ze 3 vajec oddělte žloutek od bílků. Žloutky spolu s ostatními celými vejci rozšlehejte. Za stálého míchání metličkou přidávejte teplé ochucené máslo. V hrnci pak nechejte při střední teplotě krátce povařit.

„Lemon Curd“ nalijte do čistých zavařovacích sklenic a pevně uzavřete. V lednici jej můžete uchovávat 3-4 týdny. Chutná výborně jako zavařenina na pečivo. V Anglii se také používá jako náplň do koláčů.