

Lemon Curd



Sunt sigura ca ati mai auzit de Lemon Curd. Acea crema de lamaie delicioasa, pe care englezii o savureaza deja de sute de ani, alaturi de scones si alte preparate traditionale, la ceaiul de la ora 5 ☐ Eu am avut placerea de-a o testa si degusta acum cativa ani pentru prima oara, la **tortul de lamaie** de Pasti, insa de atunci n-am mai introdus-o in retetele mele (de vina e ciocolata care imi ia mintile!! ☐)

Varianta pe care v-o propun acum e cu oua intregi, nu numai cu galbenusuri, pentru ca am vrut sa obtin o crema spumoasa si "inchezata", pe care sa o folosesc mai apoi la un cheesecake si cateva cupcake-uri delicioase. Desigur, se mai poate folosi si ca umplutura pentru tarte, fursecuri, la placinte, torturi, prajituri...peste clatite/pancakes sau inghetata!!! E o minune de crema, pe care sper s-o incercati numaidecat!!!

Ingrediente:

- 3 lamai mari
- 150 g zahar
- 100 g unt
- 4 oua potrivite
- un praf de sare

Mod de preparare:

Se spala foarte bine lamaile cu apa fierbinte. Se rade coaja uneia dintre ele (cu coaja cea mai frumoasa) pe razatoarea fina. Aveti grija sa nu radeti si partea alba, care e amara!!! Se stoarce sucul celor trei lamai.

Untul, lasat cu cateva ore inainte la temperatura camerei, se bate cateva secunde, cu mixerul, intr-un bol inalt. Se adauga zaharul si se bat impreuna 1-2 minute sau pana cand se spumeaza usor. Se adauga apoi ouale (de asemenea, scoase din timp din frigider), unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. Se presara sarea (cat luati cu trei degete). Se toarna sucul de lamaie in compositie si coaja rasa si se amesteca totul foarte bine. Compozitia rezultata va arata ca si taiata, dar nu va ingrijorati, dupa ce fierbe, se transforma intr-o crema matasoasa si extrem de apetisanta!!!

Priviti ce rau arata inainte de intra la bain-marie ☐



Se pregateste baia de aburi, celebra bain-marie □ Se pune o oala, umpluta pe jumatate cu apa, pe foc; cand incepe sa dea in clocot, se aseaza o alta oala, cu diametrul mai mic, inuntrul ei. Ideal ar fi sa intre perfect in oala de dedesubt, pentru ca aburii sa nu iasa, ci sa actioneze direct asupra cremeii.

Compozitia de lamaie se rastoarna in oala pregatita si se lasa pe foc 10 minute. Se amesteca des in primele 5 minute, dar in ultimele minute se amesteca intruna, pentru ca lemon curd-ul se ingroasa si exista riscul sa faca cocoloase. Va sfatuiesc sa folositi o spatula de silicon, cu care ajungeti foarte bine pe marginile oalei.



Crema este gata cand lasa o dara pe spatula (dupa ce treceti cu degetul peste ea):



Crema de lamaie se lasa sa se raceasca un pic, dupa care se toarna in borcane. Tine si-o luna, sau poate si mai bine, la frigider...daca mai apuca! ☐

E minunata!!!

Laura Sava



Eu am tot „gustat” din ea, dar borcanasele au ramas „neatinse”, pentru ca vreau sa le implic in cateva retete :))

