

Ricetta: **Lemon Curd**

Author: WWW.MISYA.INFO

La lemon curd (conosciuta anche come lemon cheese) è una crema anglosassone al limone molto profumata e da un colore molto acceso, in realtà è una via di mezzo tra una crema e una marmellata, vi assicuro che è buonissima.

La lemon curd è servita generalmente all'ora del tè o a colazione per accompagnare i muffin, gli scones, oppure semplicemente per spalmarla sul pane. Bene, questo fine settimana mi sentivo molto British e ho deciso di preparare al mio amore una colazione diversa.... mi sono armata del mio libro delle ricette internazionali, ho adocchiato la ricetta della lemon curd e ho preparato questa deliziosa crema che sebbene si conservi 10 giorni in frigo, è sparita in soli 2 giorni! Mia mamma se l'è mangiata a cucchiariate °\_°

Ingredienti per 1 vasetto di lemon curd:

2 limoni non trattati  
100 gr di zucchero  
40 gr di burro  
2 uova  
1 cucchiaio di fecola di patate (opzionale)

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 25 min

Procedimento per preparare la lemon curd

Lavare i limoni, grattugiarne la scorza in modo finissimo e metterla insieme al succo filtrato.

In un pentolino dal fondo spesso far sciogliere il burro a bagnomaria; in una terrina montate le uova con lo zucchero.

Appena il burro sarà sciolto aggiungere il battuto d'uovo.

Subito dopo aggiungere il succo di limone insieme alla scorza e amalgamare con un cucchiaio di legno.

Continuare la cottura a bagnomaria per una decina di minuti, mescolando di continuo, e aggiungere un cucchiaio di fecola di patate setacciata se si preferisce una lemon curd più densa.

Proseguire la cottura della lemon curd fino a quando la crema non avrà iniziato a rapprendersi formando uno strato più denso.

Appena la lemon curd sarà pronta, sterilizzare il vasetto di vetro (mettendolo senza il tappo per 10 minuti in forno a 100°C, o per 2 minuti nel microonde, o in una pentola in acqua bollente per 30 minuti) e versare lentamente la crema al suo interno.

Capovolgere il vasetto e lasciar raffreddare.

Una volta raffreddata, conservare la lemon curd in frigo: si mantiene per una decina di giorni.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO