



Halloncurd

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **5**



Halloncurd är liksom lemoncurd gott till mycket! Passar perfekt som alternativ till marmelad eller som fyllning i tårter och bakverk.

Häll upp din curd i en väl rengjord burk och förvara den i kylskåp, hållbarheten är då drygt en vecka. Krämen går också bra att frysa in.



INGREDIENSER

200 gram frysta hallon
2 dl socker
3 st ägg
1 st lime, rivet skal och saft
75 gram rumsvarmt smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp hallonen i en kastrull och koka sönder dem. Pressa dem genom en finmaskig sil till en slät puré utan kärnor, det ska bli ca 1 dl.

2

Blanda socker, ägg, hallonpuré, saft och rivet skal av en lime i en värmestålig bunke. Använd gärna en rostfri bunke med rund botten. Placera över ett vattenbad i en kastrull med sjudande vatten.

3

Vispa hela tiden med handvisp tills det blir en tjock kräm.

4

Ta av från värmen och blanda ner smöret, lite i taget. Rör om ordentligt tills det smält. Häll upp i en väl rengjord burk och ställ i kylskåp.