BAKA

Lime curd

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **15 min** Portioner: **1**

15

Som variation till lemon curd, prova att göra lime curd. Sött, syrligt och gott till mycket. På scones, som tårtfyllning eller som tillbehör till glass eller turkisk yoghurt. Hemgjord curd smakar alltid bättre än köpt!

Hållbarhet i kylskåp ca 1 vecka.

INGREDIENSER

4 st lime
1 dl strösocker
1 msk maizena
1 st ägg
2 st äggulor
25 gram smör, rumsvarmt
2 droppar grön karamellfärg

GÖR SÅ HÄR

1. Riv skal och blanda med saften från två limefrukter.
2. Koka upp limesaft och skal tillsammans med sockret. Sila vätskan.
3. Blanda ut maizena med saften av de två resterande limefrukterna och rör ner i den varma vätskan.
4. Vispa upp ägget med äggulorna och rör ner dem i vätskan. Ställ tillbaka på spisen och sjud under konstant vispning tills krämen tjocknat ordentligt.
5. Ta av från plattan och rör ner smöret. Tillsätt eventuellt 1-2 droppar grön karamellfärg, för att få en lite grönare färg. Häll upp i en väl rengjord burk och låt svalna, gärna i kallt vattenbad. Förvara i kylskåp.