BAKA

Rabarbercurd

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner: **1 stor burk**

Rabarbercurd - söt, syrlig och härligt rosa i färgen!

Rabarber hör verkligen våren och sommaren till. Den här curden passar till mycket; i tårtor och bakelser, till glass och desserter, till nybakade scones eller på en skiva rostat bröd. Man kan även äta den direkt ur burken....
Om man vill kan man låta en vaniljstång eller en kanelstång koka med i krämen för god smak. Nystött kardemumma är också en god smaksättare.
Använder man riktigt röd rabarber får curden en fin rosa färg. Annars kan man om man vill tillsätta ett par droppar röd karamellfärg för att få en finare nyans.

INGREDIENSER

300 g rabarber, ansad och skuren i bitar
2 dl socker
0.5 st citron, saft och rivet skal
3 st ägg
50 g smör, rumsvarmt
2 droppar röd karamellfärg, eventuellt

GÖR SÅ HÄR

1. Mät upp socker och rabarber i en kastrull. Låt koka ca 10 minuter tills rabarbern blivit helt mjuk. Ta av kastrullen från plattan och mixa blandningen slät med hjälp av en stavmixer. Häll blandningen i en rostfri bunke och låt svalna något.
2. Rör ner saft och finrivet skal av en halv citron. Vispa sedan ner äggen, ett i taget.
3. Placera bunken över ett vattenbad. Låt sjuda några minuter under omrörning tills krämen tjocknar. Använd gärna termometer, krämen ska uppnå en temperatur på ca 75 grader.
4. Ta av från värmen och tillsätt smöret, lite i taget. Rör ordentligt tills smöret smält. Häll upp i en väl rengjord burk.
5. Förvara i kylskåp. Krämen håller sig ca 1 vecka. Den går även bra att frysa in.