

# Curd od Limuna Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 5 minuta

Vrijeme kuhanja : 10 minuta

Spremno za 20 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Sok limuna, svježe iscijeđen 100g
- Šećer 120g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Žumanjci 20g (1 žumanjak srednje veličine)
- Fino naribana korica 1 limuna
- Maslac 60g

## Upute

1. U veliku zdjelu stavite jaja, žumanjak, šećer, sok i koricu limuna. Dobro promiješajte pjenjačom.
2. Stavite zdjelu u toplu kupku i kuhajte stalno miješajući dok se curd ne zgusne.
3. Procijedite u čistu posudu.
4. Dodajte maslac i miješajte dok se ne otopi.
5. Prebacite curd od limuna u teglu, dobro je zatvorite i spremite u hladnjak.