



Limon Kreması - Lemon Curd

Limon Kreması - Lemon Curd sanırım o mayhoş tatlılığıyla dünya üzerinde insanı en mest eden kremalardan biri olabilir. Kıvamı, dokusu, tadı iyi yapılmışsa her açıdan mükemmel! Yumurta oranı oldukça fazla olduğundan yapması biraz riskli gibi görülsede bu tarif şu ana kadar denediğim ve en iyi sonuca ulaştıran tarif oldu.

120 G Limon Suyu

200 G Toz Şeker

6 Yumurta Sarısı

1 Fiske Tuz

115 G Tereyağ

Öncelikle ben-mari sisteminizi hazırlamanızı öneririm. Bunun için üzerine çırpma kasesini oturtabileceğiniz bir tencereye biraz su koyun ve kullanacağınız çırpma kasesini tencereye oturttukten sonra deneyin. Çırpma kasesinin alt kısmının tencereye suyla temas etmemesi gerekiyor, bunu kontrol ettikten sonra suyu kaynamaya bırakabilirsiniz. Yumurta sarısı, limon suyu (biz bir kısmında passın fruit püresi kullanıyoruz), toz şeker ve tuzu kaseye alın ve ben-mari için hazırladığınız tencereye oturtun. Malzemelerin karışması için çırpma teliyle karıştırmaya başlayın ve sonra spatulaya geçerek kaseyin dibinden sürekli karıştırın. Krema koyulaştığında termometreniz varsa 70-71 °C ye gelene kadar karıştırın. Dereceniz yoksa karışımın istediğiniz kıvama gelip gelmediğini anlayabilmek için ara sıra spatulanızı kremadan çıkarın ve parmağınızla ortasına bir şerit çekin, eğer krema akışkansa henüz istediğiniz kıvama gelmemiştir, eğer krema akıyorsa krema istediğiniz kıvama ulaşmış demektir. Kaseyi ben-mariden indirin ve kavanozlara koyun, ağzını kapatıp oda sıcaklığına indikten sonra kapağı açılmadığı sürece buzdolabında 1 aya kadar muhafaza edilebilir. Kapağı açtıktan sonra 1 hafta içerisinde tüketilmesi önerilmektedir.