



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Кремы » Заварной лимонный крем

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Заварной лимонный крем

13 сентября 2012 08:01 · <https://open-cook.ru/recipes/zavarnoj-limonnyj-krem>



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Этот чудесный и известный лимонный крем, часто называемый Курд, я готовила несколько раз. И все неудачно. Просмотрела кучу рецептов и нашла простой способ сделать Курд у Чадейки. И оказалось, что ее рецепт простой и очень удачный. Самое главное, что если готовить по рецепту Чадейки, яйца не свернутся, поэтому крем получится даже у того, кто никогда не имел дела с заварными кремами.

Из указанных у Чадейки продуктов у меня получилось 450 мл крема, этого хватило на два пирога из песочного теста. Вообще же этот крем можно разлить по маленьким баночкам и по утрам намазывать на хлеб. И да, он получается довольно кислым, поэтому один или

пару лимонов можно заменить апельсинами. **Чадейка** дает пропорции: на 1 лимон – 1 яйцо, 50 гр сахара, 10-15 гр сливочного масла.

Необходимые продукты:

- 4 лимона
- 4 яйца
- 200 гр сахарного песка
- 40 гр сливочного масла

Для начала с 2-х лимонов снимаем цедру (на мелкой терке) и смешиваем ее с сахаром:



Из всех 4-х лимонов выжимаем сок и смешиваем с сахаром:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

4 яйца взбиваем венчиков, но без пены:



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Соединяем взбитые яйца и лимонно-сахарную смесь, оставляем на 30 минут, чтобы лимонная цедра отдала аромат:



По прошествии получаса процеживаем нашу смесь через сито, чтобы отделить цедру и частицы белка:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Получается красивая смесь:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Переливаем эту смесь в кастрюльку, добавляем сливочное масло и ставим на средний огонь, я почти постоянно помешивала крем, но он у меня все таки немножко подгорел:



Для того, чтобы крем хорошенько загустел мне понадобилось около 4 минут:



Его можно сразу разлить по банкам, но я его сначала немного остудила, потом поставила в холодильник, т.к. крем мне нужен был для пирогов:



орел-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

А вот здесь рецепт Чадейки

Комментарии: 4



Максим # 18:46 29.03.2015

Великолепно получилось!

Спасибо за рецепт!!!



Екатерина Шенец (Дьякова) # 21:49 24.06.2016

Очень вкусный крем получился! Спасибо за все тонкости. Я взяла сок 2х лимонов и 1 апельсина на 3 яйца. У меня получилась баночка 0,5 литра. Кисленький:) представляю, что получается из одних лимонов!



Елена # 13:25 30.09.2016

Спасибо за рецепт.

Адаптировала для себя.

1 к 2 - 1 лимон, 2 части ингредиентов, т.к в основном пеку коржи средней сладости.



Гость # 06:53 9.08.2017

С ТЕСТОМ НА -ТЫ,ЧУВСТВУЮ,ЧТО ЭТО-КЛАССИКА В ПРЕВОСХОДНОМ СМЫСЛЕ
ВКУСА,СПАСИБО ЗА РЕЦЕПТ!