Lemon curd

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Rusttijd	3 Hrs
Gaartijd	20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2017

Bereiding

35 g boter

2 eieren

75 g suiker

1 citroen, sap

Boter smelten. Eieren, suiker en citroensap met elkaar mengen, vervolgens de vloeibare boter toevoegen en eronder roeren.

De massa in een vacuümzak doen en op niveau 1 vacuümeren. De vacuümzak op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Vacuisine 85 °C gedurende 15 Mins

De vacuümzak uit de gaarruimte nemen, goed schudden en ca. 3 uur in de koelkast laten afkoelen.

Accessoires

Vacuümzak

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019