

# Appelsin curd

ca. 250 ml



for let øvede

Op til 25 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

si

### Appelsin curd:

1 blad Dr. Oetker Husblas  
150 ml appelsinsaft , saften fra 2-3  
appelsiner  
revet skal fra 3 ubehandlede  
appelsiner  
70 g sukker  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
1 æg str. M/L  
50 g smør i tern  
Dr. Oetker Concentrated Orange  
Colour

## 1 Appelsin curd:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Kom appelsinsaft, revet appelsinskal, sukker, Vanilla Paste og æg i en tykbundet gryde. Varm det op over middel varme, under konstant piskning, til massen begynder at tykne let. Det tager 5-10 minutter, pas på ikke at bruge for høj varme, da der er risiko for at ægget skiller.

Si massen over i en skål for at fjerne appelsinskal og evt. frugtkød, tilsæt smør og Concentrated Orange Colour indtil den ønskede orange farve opnås. Rør indtil smørret er helt smeltet ind i appelsincurden. Vrid husblassen fri for vand, og smelt den ned i den varme appelsincurd.

Kom appelsincurden i et rent og skoldet glas og kom den på køl. Brug den inden for 3-4 dage.

### Tips:

Appelsincurden kan fryses. Lad den t op i køleskabet natten over og rør den igennem inden brug.

Prøv at servere appelsincurd på nybagte scones, fx vores lk्रे julescones med appelsin, korender og marcipan. Find opskriften [her](#).

