

Hindbærcurd

ca. 250 ml



for let øvede

Op til 25 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

si

Hindbærcurd:

1 blad Dr. Oetker Husblas
150 g hindbær , optøede hvis
frosne
1 citron , ca. ½ dl saft
70 g rørsukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 æg str. M/L
50 g smør
Dr. Oetker Concentrated Red
Colour , evt.

1 Hindbærcurd:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Kom hindbær og citronsaft op i en gryde, og bring det i kog. Kog til hindbærrene er møre. Hæld saften gennem en si.

Kom hindbærssaft, sukker, Vanilla Paste og æg i en gryde og varm det op over middel varme, under konstant piskning. Pisk over varmen til massen begynder at tykne. Det tager 5-10 minutter, pas på ikke at bruge for høj varme, da der så er risiko for at ægget skiller.

Tag gryden af blusset, og kom smørret i. Rør det godt sammen, så smørret smelter ud i hindbærmassen. Vrid husblasset fri for vand, og smelt den ned i hindbærcurden. Hvis der ønskes en stærk rød farve, så tilsæt lidt Concentrated Red Colour.

Hvis hindbærcurden skal bruges som fyld i kager så kom den i en skål, og sæt den på køl i en halv times tid, til den er helt kold. Rør den kort igennem, så den bliver glat og ensartet. Kom den i en sprøjtepose og fyld den i kagen.

Hvis hindbærcurden skal bruges som "marmelade" til scones, boller, pandekager mv. så kom den i et rent og skoldet glas og kom den på køl. Brug den inden for 3-4 dage.

**Tips:**

Hindbærcurden kan fryses. Lad den tøm op i køleskabet natten over og rør den igennem inden brug.

Hindbærcurden er velegnet som fyld i kager, prøv vores opskrift på [Flamingo cupcakes](#), hvor hindbærcurden er brugt som fyld i midten.