

CURD Z CZERWONEJ PORZECZKI

Curd z czerwonej porzeczki to pyszny krem porzeczkowy do tortów, ciast i deserów. Porzeczkowy curd ma konsystencję budyniu, dlatego można nim posmarować blat biszkoptu (zamiast konfitury) lub dodać do kremu śmietankowego, aby otrzymać pyszny krem z porzeczki do tortu lub ciasta.

Polecam również curd z [porzeczki](#) (czarnej), [malinowy](#), [cytrynowy](#), [pomarańczowy](#) i [truskawkowy](#) curd.

Składniki na 170-180 g:

- 200 g czerwonej porzeczki, świeżej lub mrożonej
 - 40 – 50 g cukru, do smaku*
 - 1 jajko rozm 'L'
 - 1 żółtko
 - 60 g masła lub więcej*
 - 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżeczka zimnej wody, do zagęszczenia (opcjonalnie)*
1. Jeśli robimy porzeczkowy curd do posmarowania biszkoptu, zamiast frużeliny, **polecam dać 40 g cukru**. Jeśli zaś chcemy dodać go do kremu śmietankowego, dajemy 50 g cukru.
 2. W rondelku umieszczamy porzeczki i cukier. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy owoce puszczą sok i się rozpaćkają zdejmujemy rondel z ognia. Przecedzamy porzeczki przez sitko do **metalowej/szklanej miski**, aby pozbyć się skórek i pestek.
 3. **Do lekko przestudzonego soku z porzeczki (ok 120 ml)** dodajemy rozbełtane jajko i żółtko. Za pomocą różgi kuchennej dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę.
 4. **Miskę umieszczamy na wysokim rondelku z małą ilością gotującej się wody (woda nie może dotykać dna miski).**
 5. Cały czas mieszając, za pomocą różgi kuchennej, **podgrzewamy masę na małym ogniu (ok 15-20 min), aż zgęstnieje**. Konsystencja curdu będzie przypominać konsystencję gorącego budyniu.
 6. Gdy curd będzie gotowy **zdejmujemy miskę z rondelka i trochę go studzimy**. **Jeśli od razu dodamy masło do gorącego curdu masa się rozwarstwi** (zwarzy). Dlatego odczekajcie dłuższą chwilę (3-5 minut) i dopiero wtedy dodajcie masło (może być lekko chłodne). Energicznie mieszamy całość, aż masło całkowicie się rozpuści. Jeśli będą grudki jeszcze ciepły **curd z czerwonej porzeczki przecedzamy przez sitko**.
 7. Ostudzony curd porzeczkowy wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby zgęstniał.
 8. Jeśli chcemy posmarować biszkopt curdem nakładamy go po

ostudzeniu. Schłodzony curd ciężko będzie rozsmarować. Można też po schłodzeniu w lodówce ocieplić go, zostawiając na blacie kuchennym, aby zmiękł.

Uwagi:

1. Użyłam jajka – rozmiar 'L'. Waga takiego jajka bez skorupki to ok 56-58 g (65 g ze skorupką)
2. **Długość podgrzewania curdu zależy od mocy palnika.** Jeśli długo nie będzie chciał zgęstnieć zwiększcie trochę ogień. **Im więcej masy, tym dłuższy czas podgrzewania curdu.**
3. **Jeśli curd wyjdzie rzadszy** (od tego na filmie) można go zagęścić mąką ziemniaczaną, rozpuszczoną w odrobinie soku/wody: 1/2 łyżeczki mąki + 1 łyżeczka wody (przy proporcjach podanych w przepisie). Dodajemy ją po ok 15 minutach podgrzewania curdu i mieszamy, aż curd zgęstnieje.
4. **Co zrobić gdy porzeczkowy curd zwarzy się po dodaniu masła?** Wtedy zobaczymy, że na powierzchni curdu wytrącił się tłuszcz. Musimy przestudzić curd, a następnie zmiksować go blenderem, aż otrzymamy gładki krem.
5. **Świeżych porzeczek nie trzeba podgrzewać.** Można od razu przetrzeć je przez sitko, aby otrzymać sok. Następnie dodajemy cukier, jajko i żółtko.
6. Curd z czerwonej porzeczki można dodać do kremu śmietankowego i otrzymamy wtedy krem porzeczkowy do tortu lub ciasta.
7. Porzeczkowy curd, szczelnie zamknięty można przechowywać w lodówce kilka dni.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.