

CYTRYNOWY KREM do tortu

Cytrynowy krem to połączenie pysznego cytrynowego curdu z kremem śmietankowym. Intensywność smaku tego kremu zależy od ilości soku cytrynowego, dlatego trzeba uważać, aby nie przesadzić z jego ilością. Cytrynowy curd wychodzi gęsty po długim podgrzewaniu. Gdyby na złość nie chciał Wam zgęstnieć możecie pomóc mu w tym, dodając skrobię ziemniaczaną :). Na stabilność kremu cytrynowego wpływa gęstość curdu, dlatego bez problemu można w tym kremie zwiększyć ilość mascarpone, zmniejszając przy tym ilość śmietanki.

Polecam również cytrynowy krem na budyniu, który zrobiłam w [torcie dla baletnicy](#).

Składniki na cytrynowy krem:

- 230 ml śmietanki 36%, schłodzonej
- 120 g serka mascarpone, schłodzonego
- 200 – 220 g schłodzonego cytrynowego curdu, do smaku

Składniki na ok 200-220 g [cytrynowego curdu](#):

- 1 jajko (rozm. L)
 - 1 żółtko
 - 90 g cukru lub, do smaku
 - 80 ml soku wyciśniętego z ok 1,5 – 2 cytryn
 - skórka starta z 1,5 – 2 cytryn (umyte i wyszorowane)
 - 70 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 1/2 – 1 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżka soku cytrynowego (opcjonalnie, gdy curd wyjdzie za rzadki)
1. W metalowej lub szklanej misce mieszamy energicznie różgą kuchenną jajko, żółtko, cukier, sok i skórkę z cytryny, aż otrzymamy jednolitą masę.
 2. Miskę umieszczamy na wysokim rondelku z małą ilością gotującej się wody (woda nie może dotykać dna miski).
 3. Cały czas mieszając, za pomocą różgi kuchennej, podgrzewamy masę na małym ogniu (ok 15-20 min), aż zgęstnieje (na filmie w przepisie na cytrynowy curd widać jaką konsystencję powinien mieć).
 4. 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.
 5. Ostudzony cytrynowy krem wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby zgęstniał.
 6. Jeśli curd nie zgęstnieje ładnie można pod koniec podgrzewania dodać do niego rozpuszczoną mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w soku. Mieszamy całość i podgrzewamy ok 5 minut.

Wykonanie cytrynowego kremu:

1. W misce umieszczamy śmietankę i mascarpone. Za pomocą miksera miksujemy całość (średnie obroty), aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy (trzeba uważać, aby za długo nie ubijać kremu, ponieważ po dodaniu curdu musimy go jeszcze chwilę miksować).
2. **Do kremu dodajemy schłodzony cytrynowy curd i krótko miksujemy** (średnie obroty), **tylko do połączenia się składników**.
3. Gotowy krem cytrynowy nakładamy na biszkopt/ciasto lub wkładamy do worka cukierniczego, gdy chcemy udekorować nim babeczki.
4. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt/ciasto**. Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

Uwagi:

1. Ilość kremu z podanych proporcji wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 20 cm (krem wyjdzie wysoki ok 1,5 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Sprawdź jakie kremy pasują do cytrynowego kremu: [połączenia smakowe](#)
3. Do kremu użyłam śmietanki 36%. Przy śmietance 30% polecam dać więcej mascarpone, aby krem był stabilniejszy.
4. Cytrynowy krem najlepiej smakuje po dwóch dniach, gdy krem przejdzie aromatem skórki cytrynowej.

Smacznego ☐

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

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