KREM POMARAŃCZOWY z orange curd

Krem pomarańczowy to połączenie pysznego curdu pomarańczowego z kremem śmietankowym. Intensywność smaku tego kremu zależy głównie od ilości skórki pomarańczowej. Trzeba jednak uważać, aby nie przesadzić z jej ilością! Orange curd wychodzi gęsty po długim podgrzewaniu. Gdyby na złość nie chciał Wam zgęstnieć możecie pomóc mu w tym, dodając skrobię ziemniaczaną :). Na stabilność kremu pomarańczowego wpływa gęstość curdu, dlatego bez problemu można w tym kremie zwiększyć ilość mascarpone, zmniejszając przy tym ilość śmietanki. Do kremu można dodać frużelinę pomarańczową (na blat biszkoptu wyłożyć frużelinę, a na nią krem).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na krem pomarańczowy:

- 230 ml śmietanki **36%, schłodzonej**
- 120 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 180 – 200 g pomarańczowego curdu, **schłodzonego, do smaku**

Składniki na ok 200 g pomarańczowego curdu – wykonanie orange curd:

- 1 jajko (rozm. L)
- 1 żółtko
- 50 – 60 g cukru lub, do smaku*
- 120 ml soku wyciśniętego z 2 średnich pomarańczy
- 3 łyżeczki soku z cytryny
- skórka starta z 2 pomarańczy (średnie, umyte i wyszorowane)
- 1/3 łyżeczki mielonych goździków (opcjonalnie)
- 75 g miękkiego masła*
- 1/2 – 1 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżka soku pomarańczowego (**opcjonalnie, gdy curd wyjdzie za rzadki**)

Wykonanie kremu pomarańczowego:

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 orange curd i krótko miksujemy** (średnie obroty), **tylko do połączenia się składników.**
3. Gotowy krem pomarańczowy 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 kremu pomarańczowego: połączenia smakowe.**
3. Do kremu użyłam śmietanki 36%. Przy śmietance 30% polecam dać więcej mascarpone, aby krem był stabilniejszy.
4. Krem pomarańczowy najlepiej smakuje po dwóch dniach, gdy krem przejdzie aromatem skórki pomarańczowej.
5. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie są pomarańcze użyte do kremu.

Smacznego

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

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!