

KREM TRUSKAWKOWY

Krem truskawkowy do tortu to połączenie kremu śmietankowego z truskawkowym curdem. Truskawkowy curd wychodzi gęsty po długim podgrzewaniu. Gdyby na złość nie chciał Wam zgęstnieć możecie pomóc mu w tym, dodając skrobię ziemniaczaną :). Na stabilność kremu z truskawkami wpływa gęstość curdu, dlatego bez problemu można w tym kremie zwiększyć ilość mascarpone, zmniejszając przy tym ilość śmietanki.

Polecam również lekki [mus truskawkowy](#).

Składniki na krem z truskawek:

- 200 ml śmietanki 36%, schłodzonej
- 150 g serka mascarpone, schłodzonego
- 1 – 2 łyżki cukru pudru, do smaku
- 180 – 200 g schłodzonego truskawkowego curdu, do smaku

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

- 180 g truskawek, świeżych lub mrożonych
 - 30 g cukru
 - 3 łyżeczki soku z cytryny
 - 1 jajko, rozm. L
 - 1 żółtko
 - 80 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
1. Świeże truskawki kroimy na mniejsze kawałki. Mrożone rozmrażamy i odcedzamy na sitku, aby pozbyć się nadmiaru wody.
 2. W metalowej lub szklanej misce truskawki zasypujemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Za pomocą blendera miksujemy truskawki, aż otrzymamy gładkie puree.
 3. Do truskawkowego puree 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 bardzo małym ogniu (ok 15-20 min), aż zgęstnieje** (na filmie widać jaką konsystencję powinien mieć curd).
 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.
 7. Jeśli będą grudki jeszcze ciepły **truskawkowy curd przecedzamy przez sitko.**

8. Ostudzony **curd wkładamy do lodówki na kilka godzin**, aby zgęstniał.
9. Jeśli curd nie zgęstnieje ładnie można pod koniec podgrzewania (przed dodaniem masła) dodać do niego rozpuszczoną mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie. Mieszymy całość i podgrzewamy ok 5 minut.

Wykonanie kremu truskawkowego:

1. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder. 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 truskawkowy curd i krótko miksujemy** (średnie obroty), **tylko do połączenia się składników**.
3. Gotowy krem z truskawek 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 z truskawkami: [połączenia smakowe](#)
3. Do kremu użyłam śmietanki 36%. Przy śmietance 30% polecam dać więcej mascarpone, aby krem był stabilniejszy.

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.