

LEMON CURD – cytrynowy curd

Lemon curd to pyszny krem do tortu i ciasta. Ma konsystencję gęstego budyniu, dlatego można nim posmarować blat biszkoptu (zamiast konfitury) lub dodać go do kremu śmietankowego, aby otrzymać pyszny krem cytrynowy. *Lemon curd wychodzi gęsty po długim podgrzewaniu. Gdyby na złość nie chciał Wam zgęstnieć możecie pomóc mu w tym, dodając skrobię ziemniaczaną :).* Proszę uważnie przeczytać cały przepis z uwagami. Są one istotne i pomogą Wam w przygotowaniu tego kremu.

Polecam również [malinowy](#), [pomarańczowy](#) i [truskawkowy](#) curd.

Składniki na 200-220 g lemon curdu:

- 1 jajko (rozm. L)
 - 1 żółtko
 - 80 g cukru lub więcej, do smaku
 - 80 ml soku wyciśniętego z ok 1,5 – 2 cytryn
 - skórka starta z 1,5 – 2 cytryn (umyte i wyszorowane)
 - 70 g masła (min. 82% tłuszczu)
 - 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżeczka wody* (opcjonalnie, gdyby curd wyszedł za rzadki)
1. Jeśli robicie lemon curd jako nadzienie do babeczek lub deser można zmniejszyć ilość soku – 60 ml, smak curdu będzie wtedy łagodniejszy.
 2. **W metalowej lub szklanej misce mieszamy energicznie różgą kuchenną** jajko, żółtko, cukier, sok i skórkę z cytryny, aż otrzymamy jednolitą masę.
 3. Miskę umieszczamy na wysokim rondelku z małą ilością gotującej się wody (**woda nie może dotykać dna miski**).
 4. Cały czas mieszając, za pomocą różgi kuchennej, **podgrzewamy masę na małym ogniu (ok 15-20 min)**, aż zgęstnieje (na filmie widać jaką konsystencję powinien mieć lemon curd).
 5. 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.
 6. Ostudzony lemon curd wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby zgęstniał.
 7. Lemon curd można dodać do kremu śmietankowego, aby otrzymać [cytrynowy krem](#) do tortu.

Uwagi:

1. **Jakie kremy pasują do lemon curd?** Sprawdzisz to w tym wpisie: [smaki kremów do tortu](#)
2. Użyłam jajka – rozmiar 'L'. Waga takiego jajka bez skorupki to ok 56-58 g (65 g ze skorupką)
3. Do przygotowania cytrynowego curdu polecam szklaną miskę. W metalowej jak najbardziej można go zrobić, ale czasami sok z cytryny wchodzi w

reakcję z metalem i czuć wtedy metaliczny posmak w kremie. Ja z moimi miskami nie mam tego problemu. Możliwe że zależy to od jakości metalu, z którego wykonana jest miska.

4. **Długość podgrzewania curdu zależy od mocy palnika.** Jeśli długo nie będzie chciał zgęstnieć zwiększcie trochę ogień. **Im więcej masy, tym dłuższy czas podgrzewania curdu.**
5. **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. Polecam dodawać mąkę ziemniaczaną przy większych porcjach curdu, ponieważ wtedy wydłuży się czas podgrzewania.
6. **Co zrobić gdy cytrynowy 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.
7. Jeśli chcemy posmarować biszkopt curdem nakładamy go po ostudzeniu. Chociaż schłodzony curd nie jest twardy (**to zależy od ilości masła**). Można go w razie czego po ocieplić, zostawiając na blacie kuchennym, aby zmiękł.
8. Podczas podgrzewania soku z jajkami mogą powstać małe grudki. Dlatego można gotowy, jeszcze ciepły curd przecedzić przez sitko. Ale trzeba uważać, bo wtedy skórka cytrynowa może zostać Wam w sitku.
9. Do kremu polecam użyć ekologicznych cytryn. Jeśli takich nie mamy musimy cytryny przed starciem skórki dobrze wyszorować i umyć.
10. Lemon curd, szczelnie zamknięty można przechowywać w lodówce kilka dni.

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.