

MALINOWY CURD

Malinowy curd to przepyszny krem z malinami do ciast i tortów. Ma konsystencję gęstego budyniu, dlatego można nim posmarować blat biszkoptu (zamiast konfitury) lub dodać do kremu śmietankowego, aby otrzymać pyszny krem malinowy.

Polecam również [cytrynowy](#), [pomarańczowy](#), [truskawkowy](#), [wiśniowy](#) lub [porzeczkowy](#) curd.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki na ok 160 – 170 g:

- 200 g malin, świeżych lub mrożonych
 - 30 g cukru
 - 1 jajko, rozm 'L'
 - 1 żółtko
 - 60 g masła lub więcej*
 - 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżeczka zimnej wody, do zagęszczenia curdu (opcjonalnie)*
1. W rondelku umieszczamy maliny i cukier. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny zmiękną rozgniatamy je, aby puściły jak najwięcej soku. Następnie zdejmujemy rondel z ognia i przecedzamy owoce przez sitko do **metalowej/szklanej miski**, aby pozbyć się pestek.
 2. **Do lekko przestudzonego soku malinowego (ok 120 ml)** dodajemy rozbełtane jajko i żółtko. Za pomocą różgi kuchennej dokładnie mieszamy, 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 10-15 min), aż zgęstnieje** (na filmie widać jaką konsystencję powinien mieć curd).
 5. Gdy curd będzie gotowy zdejmujemy miskę z rondelka. Zostawiamy go na 3-5 minut, aby trochę przestygł. **Jeśli od razu dodamy masło do gorącego curdu masa się rozwarstwi (zwarzy).** Następnie dodajemy masło (może być lekko zimne). Energicznie mieszamy, aż masło całkowicie się rozpuści.
 6. Jeśli będą grudki jeszcze ciepły **malinowy curd przecedzamy przez sitko.**
 7. Ostudzony malinowy curd 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.
9. Polecam [Babeczki kokosowe](#), gdzie do dekoracji użyłam kremu z malinowym curdem.

Uwagi:

1. **Długość podgrzewania curdu zależy od mocy palnika.** Jeśli długo nie będzie chciał zgęstnieć zwiększcie trochę ogień. **Im więcej masy, tym dłuższy czas podgrzewania curdu.**
2. Użyłam jajka – rozmiar 'L'. Waga takiego jajka bez skorupki to ok 56-58 g (65 g ze skorupką)
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 12 minutach podgrzewania curdu i mieszamy, aż curd zgęstnieje.
4. **Co zrobić gdy malinowy 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. 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.
6. **Świeżych malin nie trzeba podgrzewać.** Można od razu przetrzeć je przez sitko, aby otrzymać sok.
7. Malinowy curd można dodać do mascarpone i otrzymamy wtedy krem malinowy..
8. Malinowy 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.