

ORANGE CURD – pomarańczowy krem

Orange curd to idealny krem do świątecznych wypieków, ale nie tylko! Ma konsystencję gęstego budyniu, dlatego można nim wysmarować blat biszkoptu lub dodać do mascarpone, aby otrzymać pomarańczowy krem do ciast i tortów. Polecam go szczególnie do tortu piernikowego lub kremu cynamonowego.

Orange 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 też malinowy, cytrynowy i truskawkowy curd.

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

Składniki na 190-200 g curdu:

- 1 jajko (rozm. L)
- 1 żółtko
- 40 – 60 g cukru, do smaku*
- 120 ml soku wyciśniętego z 2 średnich pomarańczy
- 2-3 łyżeczki soku z cytryny
- skórka starta z 1,5 pomarańczy (średnie, umyte i wyszorowane)
- 1/4 łyżeczki mielonych goździków (opcjonalnie)
- 75 g masła lub więcej*
- 1/2 – 1 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżeczka wody*
(opcjonalnie, gdyby curd wyszedł za rzadki)

1. Jeśli robicie orange curd jako nadzienie do babeczek lub deser polecam mniejszą ilość cukru – 40 g. Jeśli chcecie dodać go do mascarpone to polecam większą ilość cukru. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie są pomarańcze.
2. **W metalowej lub szklanej misce** mieszamy energicznie różgą kuchenną jajko, żółtko, cukier, sok z pomarańczy i cytryny. Dodajemy skórkę z pomarańczy, goździki i mieszamy całość.
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 25-30 min), aż zgęstnieje** (na filmie widać jaką konsystencję powinien mieć curd).
5. Gdy curd będzie gotowy **zdejmujemy miskę z rondelka i trochę go studzimy. Jeśli od razu dodamy masło do gorącego curdu masa się rozwarstwí (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.

Studzimy curd.

6. Ostudzony curd wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby zgęstniał.

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 – 1 łyżeczki mąki + 1 łyżeczka wody (przy proporcjach podanych w przepisie). Dodajemy ją po ok 20 minutach podgrzewania curdu i mieszamy, aż curd zgęstnieje.
4. **Co zrobić gdy pomarańczowy 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. **Skórka pomarańczowa wzmacnia smak curdu.** Do kremu z mascarpone można dać jej więcej – z dwóch średnich pomarańczy.
6. 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 zmiażdżył.
7. Podczas podgrzewania soku z jajkami mogą powstać małe grudki. Dlatego można gotowy, jeszcze ciepły curd przecedzić przez sitko. Ale trzeba uważać, bo wtedy skórka pomarańczowa może zostać wam w sitku.
8. Do kremu polecam użyć ekologicznych pomarańczy. Jeśli takich nie mamy musimy pomarańcze przed starciem skórki dobrze wyszorować i umyć.
9. Orange 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.

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