

TRUSKAWKOWY CURD – krem z truskawek

Truskawkowy curd to przepyszny krem z truskawkami do tortu i ciasta. Ma konsystencję budyniu, dlatego można nim wysmarować blat biszkoptu (zamiast konfitury) lub dodać go do mascarpone, aby otrzymać stabilniejszy krem truskawkowy.

Truskawkowy 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 kremu z truskawkami.

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

Składniki na 200-220 g:

- 180 g truskawek, świeżych lub mrożonych
 - 30 g cukru
 - 3 łyżeczki soku z cytryny
 - 1 jajko, rozm. L
 - 1 żółtko
 - 80 g masła (min. 82% tłuszczu)
 - 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżeczka zimnej wody, do zagęszczenia curdu (opcjonalnie)*
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 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. Jeśli będą grudki jeszcze ciepły **truskawkowy curd przecedzamy przez sitko**.
 7. Ostudzony curd wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby zgęstniał. Szczelnie zamknięty curd można przechowywać w lodówce kilka dni.
 8. Truskawkowy curd można dodać do mascarpone i otrzymamy wtedy [krem z truskawek](#).

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 15 minutach podgrzewania curdu i mieszamy, aż curd zgęstnieje. Polecam dodawać mąkę ziemniaczaną przy większych porcjach curdu, ponieważ wtedy wydłuża się czas podgrzewania.
4. **Co zrobić gdy truskawkowy 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 zmięknął.

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.