

WIŚNIOWY CURD – krem z wiśni

Wiśniowy curd to pyszny krem wiśniowy do tortów, ciast i deserów. Curd z wiśni ma konsystencję budyniu, dlatego można nim posmarować blat biszkoptu (zamiast konfitury) lub dodać do kremu śmietankowego, aby otrzymać pyszny krem z wiśni do tortu lub ciasta.

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

Składniki na 170-180 g:

- 200 g wiśni, świeżych lub mrożonych
 - 30 – 40 g cukru, do smaku*
 - 1 jajko rozm 'L'
 - 1 żółtko
 - 2 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)
 - 60 g miękkiego masła lub więcej*
 - 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżeczka zimnej wody, do zagęszczenia curdu (opcjonalnie)*
1. Jeśli robimy wiśniowy curd do posmarowania biszkoptu, zamiast frużeliny, **polecam dać 30 g cukru**. Jeśli zaś chcemy dodać go do kremu śmietankowego, dajemy 40 g cukru.
 2. W rondelku umieszczamy wiśnie i cukier. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy wiśnie zmiękną i puszczą sok zdejmujemy rondel z ognia. Za pomocą blendera miksujemy owoce, aby otrzymać gładkie puree. Następnie przecedzamy puree przez sitko do **metalowej/szklanej miski**, aby pozbyć się skórek.
 3. **Do lekko przestudzonego soku wiśniowego (ok 160-170 ml)** dodajemy sok z cytryny, 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 20-25 min), aż zgęstnieje. Konsystencja curdu będzie przypominać konsystencję gorącego budyniu.**
 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 **wiśniowy curd przecedzamy przez sitko.**
 8. Ostudzony curd z wiśni wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby zgęstniał.

9. 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.

Uwagi:

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