Апельсиновый заварной крем (10 апреля 2016)

Вариация цитрусового курда от Кристофера Фелдера. Можно есть сам по себе, можно использовать как начинку для тартов.



Апельсиновый курд

230 г апельсинного сока

цедра 2 апельсинов

75 г сахара

3 яйца

2 желтка

25 г крахмала

185 г сливочного масла

Приготовление:

Перемешать сахар и крахмал.

Яйца и желтки смешать с сахаром и крахмалом. Перемешать венчиком, но не взбивать.

Апельсиновый сок нагреть с цедрой. Влить яичную смесь, хорошо перемешать.

Поставить на огонь, все время помешивая, довести до кипения, проварить 1-2 минуты. Снять с огня.



Процедить через сито.

Накрыть пищевой пленкой.

Охладить в холодильнике.

Вбить частями сливочное масло, каждый раз очень хорошо взбивая после добавления.



Заварнйо крем можно выложить в стаканчики, а можно в выпеченную основу для тартов.

С этим кремом можно приготовить:

Тарт с апельсиновым курдом

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast