



reteta-video.ro

Crema de Portocale (Orange Curd)

Un **orange curd** este cea crema din care nu ma pot opri din mancat. Aproape tot timpul o am in frigider si ori de cate ori ii deschid usa este imposibil sa nu bag lingura in ea. Sa va mai spun ca ultimul borcan cu **crema de portocale**, desi era planuit sa ajunga intr-o prajitura, s-a golit pur si simplu, doar stand in frigider? 🤪 Imi place mai mult decat **lemon curd**-ul, care parca este putin mai acrisor. Dar ce e ea? O simpla **crema de portocale** fina si aromata, pe baza de suc de citrice, cu ou, unt si zahar. Nu este deloc complicat, doar ca trebuie sa ai putina rabdare pana cand este gata si o mana odihnita. Asta pentru ca se pregateste la bain-marie si este absolut necesar sa ne "lipim" de aragaz si sa amestecam in ea pana cand se ingroasa. Consistenta este asemanatoare cu cea a unei budinci, usor mai lichida si merita efortul, caci poate fi pastrata in frigider, in borcane inchise ermetic, chiar si o luna! Poate fi folosita pentru a umple biscuiti, gogosi, clatite, [tarte cu fructe](#), ca si **crema pentru prajituri sau torturi**, ca si **glazura** si mai departe tine doar de imaginatia fiecaruia. Nu se pregateste doar din portocale, ci si cu [lamai](#), si atunci este **lemon curd**, cu lime, mandarine sau grapefruit, dar si cu alte fructe parfumate: [capsuni](#), zmeura sau fructe de padure. Dar dintre toate, preferata mea ramane totusi **crema de portocale**. Nota de prospețime, aroma si parfumul, o fac perfecta pentru orice desert. Nu stiu daca exista o alta crema care sa poata fi folosita in atatea variante. Nu uitati insa sa folositi unt cu minim 80% grasime, sa spalati bine citricele cu apa calduta si bicarbonat de sodiu alimentar, iar inainte sa le taiati pentru a le stoarce sa le rulati de cateva ori pe masa.

INGREDIENTE CREMA DE PORTOCALE (ORANGE CURD)

300 ml de suc de portocale proaspat stors si strecurat
6 oua
270 g de zahar
180 g de unt rece, cu minim 80% grasime, taiat in cubulete
coaja rasa de la doua portocale

MOD DE PREPARARE CREMA DE PORTOCALE (ORANGE CURD)

- PASUL 1**
Pregatim aragazul si o cratita in care punem o cana cu apa si o lasam sa fiarba.
- PASUL 2**
Punem ouale intr-un bol rezistent la caldura, impreuna cu zaharul si le batem bine.
- PASUL 3**
Aaugam sucul de portocale si coaja rasa si omogenizam.
- PASUL 4**
Punem jumătate din catitatea de unt.
- PASUL 5**
Cand apa din cratita clocoteste punem deasupra ei vasul cu crema. Dam focul la minim si amestecam continuu cu un tel. Bolul folosit trebuie sa se potriveasca perfect peste cratita, pentru ca aburul sa nu iasa pe langa el. Apa din cratita trebuie sa fiarba incet, dar fundul bolului nu trebuie sa atinga deloc apa.
- PASUL 6**
Initial pare ca nu se intampla nimic, dar incet incet crema incepe sa se ingroase. Amestecam continuu, insistand pe fundul vasului si pe margini. Crema nu trebuie sa fiarba, ci doar sa fie fierbinte si sa se lege (la mine a durat cam 25 de minute). Este gata cand seaman cu o smantana si capata luciul. Daca bagam o lingura in compozitie si crema sta pe spatele ei, iar cand facem o urma cu degetul aceasta ramane clara, inseamna ca este suficient de groasa. Un alt test este sa vedem daca telul lasa urme in crema, asa ca inchidem aragazul.
- PASUL 7**
Lasam crema sa se raceasca 10-15 minute, adaugam untul rece ramas si amestecam tot cu telul pana la incorporarea completa. In final trebuie sa aiba consistenta unei budinci.
- PASUL 8**
Transferam crema calda in borcane si o acoperim direct la suprafata cu folie alimentara pentru a nu forma o pojghita.
- PASUL 9**
O lasam sa se raceasca complet, apoi o pastram in frigider, in borcane inchise ermetic, chiar si o luna.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Crema de Portocale (Orange Curd).

POFTA BUNA!