

Pomerančový curd

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Máslo 125 g
- Citrón 1 ks
- Vejce 4 ks
- Pomeranč 2 ks
- Cukr 250 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Britské Panenské ostrovy

Počet porcí: 2

Postup:

Pomeranče a citron omyjeme horkou vodou a osušíme. Ostrouháme kůru a vymačkáme šťávu. Máslo nakrájíme na kousky a spolu s cukrem, ovocnou šťávou a kůrou vložíme do kovové misky s okrajem. Hrncem naplníme do výšky cca 2 cm vodou a dáme do něj misku. Směs ohříváme na mírném ohni, přitom metlou mícháme tak dlouho, dokud se cukr a máslo úplně nerozpustí. Voda v hrnci by neměla vřít, jen se lehce vařit. Vejce rozmícháme v misce, přilijeme k pomerančové směsi a promícháme. Tekutinu na mírném ohni vaříme cca 20 - 25 minut, často mícháme, dokud hmota nezhoustne.

Sklenice vypláchneme horkou vodou a osušíme. Naplníme je horkým pomerančovým krémem, okamžitě uzavřeme a necháme vychladnout.

Pomazánku pomerančový curd uchováváme na chladném a tmavém místě. Po otevření sklenici uložíme do chladničky.

Pomerančový curd mažeme na pečivo podle vlastního výběru.