

*Orange curd - ostatnio mam dosłownie bzika na punkcie tego kremu... upiekłam już tort czekoladowy z orange curd na urodziny babci, tarte na kolacje ze znajomymi oczywiście z orange curd... i zawijane bułeczki na śniadanie... zgadnijcie z czym? Z orange curd! Co jeszcze mogę wymyslić?!*

*Oczywiście moje zamilowanie do orange curd nie jest nieuzasadnione... A powód jest taki, że ten krem jest przepyszny, nie za słodki, aromatyczny i ma tę nutkę kwasnego smaku pomarańczy, no i jest banalnie prosty do zrobienia i ma wiele zastosowań... co tu dużo mówić!? Biegnijcie do sklepu po pomarańcze i do dzieła!*

*Przepis jest zainspirowany różnymi przepisami znalezionym w sieci.*

*SKŁADNIKI na ok. 800 ml kremu (wystarcza na dwie tarty albo jeden tort)*

- 4 pomarańcze bio
- 4 jajka
- 200 g cukru
- 1 łyżka maki ziemniaczanej
- 50 g masła

*PRZYBORY:*

- garnek na mleko z podwójnym dnem
- trzepaczka do ubijania
- wyciskarka do cytrusów
- tarka z drobnymi oczkami

*PRZYGOTOWANIE:*

*Umyć i wytrzeć pomarańcze, zetrzeć na tarce pomarańczową część skórki wszystkich pomarańczy (biała jest gorzka!), potem wycisnąć sok. W misce roztepać jajka z cukrem i makią ziemniaczaną. Wlać sok z pomarańczy do garnka, dodać startą skórkę i jajka. Wymieszać i gotować na wolnym ogniu co jakiś czas mieszając dopóki krem nie będzie gęsty. Gdy krem będzie miał konsystencję budyniu, dodać masło i mieszać dopóki się nie rozpuści. Zdjąć z ognia i wstudzić pod przykrywką.*

*Mozna przechowywać krem przez 2-3 dni w lodówce, ale zapewniam Was, że nie będzie takiej potrzeby... :)*

*Już wkrótce przepis na wykorzystanie kremu...*