

Strawberry curd e Lemon curd



Ingredienti

Ingredienti per il curd di fragole:

500 gr di fragole pulite e tagliate a pezzettini

150 gr di zucchero

3 uova leggermente sbattute

70 gr di burro

Ingredienti per il curd di limone:

Il succo e la buccia di tre limoni

250 gr di zucchero

100gr di burro

3 uova leggermente sbattute

Strawberry e lemon sono due marmellate o creme adatte a farcire torte e semifreddi o semplicemente gustate a cucchiaini.

Preparazione di "Strawberry Curd": mettere le fragole in una padella con 3 cucchiaini di acqua e farle cuocere fin quando sono tenere. Frullarle con il minipimer e passarle al setaccio in una ciotola resistente al calore.

Mettere la ciotola su una pentola a bagnomaria e aggiungere lo zucchero, il burro e le uova mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Continuare la cottura fino a quando il curd si addensa sempre mescolando.

Versare nei vasetti sterilizzati (ho riempito due vasetti da 250 gr. e uno da 200 gr.), lasciare raffreddare, tenere in frigorifero e consumarli entro un mese.

Preparazione di "Lemon Curd": far sciogliere il burro, aggiungere il succo e la buccia dei limoni, lo zucchero e le uova. Fate cuocere lentamente sempre mescolando fino a quando velerà il cucchiaino. Invasare e conservare in frigo.