



Curd di pesche (come crema mousse e per farcire)



1 CASSERUOLA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

5 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

330K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Pesche

2 Uova grandi

1/2 Limone piccolo

60 g di Burro

140 g di Zucchero semolato

Preparazione

- Togliete il burro dal frigorifero e tagliatelo a pezzettini. Conservatelo da parte. Mondate le pesche: sbucciatele ed eliminate il nocciolo. Tagliatele a pezzetti.
- Mettete in un pentolino la polpa di frutta: cuocete per 5 minuti con l'acqua e il succo di limone. Togliete dal fuoco e frullate le pesche con un minipimer o in un frullatore.
- Rimettete sul fuoco in un pentolino aggiungendo zucchero e burro. Senza mai smettere di mescolare attendete che il composto diventi omogeneo, quindi aggiungete, una alla volta, le uova.
- Portate avanti la cottura continuando a lavorare il composto fino a quando il curd non si addenserà, dopo circa 10 minuti. Non appena avrà raggiunto una consistenza abbastanza densa spegnete la fiamma.
- Riponete la crema in frigorifero in una ciotola coperta con pellicola trasparente.

I consigli di Camilla

- Conservate questa crema in frigorifero in un barattolo di vetro sterilizzato e ben chiuso per 5-6 giorni.