

Crema de frambuesas

Una crema de frambuesa (*raspberry curd*) muy versátil, con un toque ácido y afrutado, ideal para rellenar tartas, tartaletas, complementar un postre de vaso o bien comer una cucharada tras otra.

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/crema-de-gerds-raspberry-curd> Fecha de publicación: 01/12/2016

Raciones: 600 gr de crema (aprox.)

Preparación: 15 min.

Cocción: 10 min. (total)

Ingredientes

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	450 gr	3 tazas	de frambuesas (pueden ser ultracongelados)
	115 gr	1/2 taza	de azúcar
		1 c/p	de ralladura de limón
	30 gr	2 c/s	de zumo de limón
	30 gr	2 c/s	de agua
2	40 gr		yemas de huevo grandes (L)
	25 gr	2 c/s + 2 c/p	de harina de maíz
	15 gr	1 c/s	de mantequilla fría
1 pizca			de sal

Preparación

1. Poner las frambuesas, el azúcar, el agua y el zumo de limón en un cazo pequeño a fuego medio-bajo. A partir del momento en que empiece a hervir, dejarlo 5 minutos. Con una cuchara de madera o una espátula ir aplastando las frambuesas.
2. Retirar el cazo del fuego y dejar reposar la preparación durante 5 minutos más para que pierda temperatura. Después triturar con la batidora de brazo y pasar la pasta resultante por un colador fino para separar el líquido de las semillas. Aprovechar el máximo de jugo posible.
3. En un bol pequeño mezclar las yemas con la harina de maíz. Procurar que no queden grumos.
4. Mezclar el jugo de la frambuesa con la mezcla de yemas y harina de maíz y llevar al fuego sin dejar de remover para que no se pegue al fondo. Cuando empiece a hacer burbujas en la superficie, contar 1 minuto y retirar el cazo del fuego. Se puede comprobar que la crema está hecha porque tiene más consistencia y recubre el reverso de una cuchara.
5. Poner la crema de frambuesa en un plato hondo para evitar que el calor residual del cazo continúe la cocción y, cuando se enfríe un poco, añadir una pizca de sal y la mantequilla fría cortada en dados. Mezclar bien y tapar con film de plástico a piel para evitar que haga costra. Cuando esté a temperatura ambiente, guardar en la nevera un mínimo de dos horas antes de utilizarla y hasta un máximo de una semana y media aproximadamente.