

# **BARWNIKI SPOŻYWCZE do tortu**

Barwniki spożywcze to nieodłączny element w kuchni każdego miłośnika robienia tortów i innych słodkości. Stanowią one doskonały sposób na nadanie wypiekom nie tylko koloru, ale również wyjątkowej estetyki.

**W najnowszym odcinku na Kanale Tortowym [Agnieszka Obłóza](#) podjęła temat znanych barwników spożywczych, odkrywając ich tajemnice i przedstawiając praktyczne zastosowania. Odcinek „Wszystko o barwnikach spożywczych” stanowi mini szkolenie, które otwiera oczy każdemu pasjonatowi tortów na świat kolorowych dodatków. Agnieszka dokładnie omawia, które barwniki najlepiej sprawdzą się w kremach maślanych, a które są dedykowane kremom na bazie śmietanki. Dodatkowo, wskazuje, kiedy i jak należy przygotować barwniki w proszku przed ich dodaniem do kremu, zapewniając optymalny efekt kolorystyczny. Nie zabrakło również informacji na temat zamiennika białego barwnika, tzw. wybielacza, po jego wycofaniu ze sprzedaży, co stanowi istotną wskazówkę dla osób dbających o jakość i bezpieczeństwo swoich wypieków. Dzięki temu odcinkowi możecie poszerzyć swoją wiedzę na temat barwników spożywczych i świadomiej korzystać z nich w swoich kulinarnych eksperymentach.**

**[KLIKNIJ w poniższe zdjęcie, aby posłuchać wszystkiego o barwnikach!](#)**

***[Subskrybuj Kanał Tortowy aby nie przegapić kolejnych odcinków!](#)***

Dzięki barwnikom spożywczym torty, zwykłe ciasta, babeczki czy ciasteczka mogą zmienić się w prawdziwe dzieła sztuki, które będą prezentować się wyjątkowo dekoracyjnie i apetycznie.

Barwniki spożywcze pozwalają na eksperymentowanie z kolorami, tworząc niepowtarzalne kombinacje i wzory. Dzięki nim możemy uzyskać delikatne lub intensywniejsze odcienie, które dodadzą charakteru każdemu wypiekowi. **Mimo iż barwniki spożywcze są także bezpieczne w użyciu warto jednak pamiętać, aby wybierać produkty wysokiej jakości.**

**PONIŻEJ tablica z podziałem BARWNIKÓW, którą AGNIESZKA PRZYGOTOWAŁA i OPISAŁA W NAJNOWSZYM ODCINKU!**

Jak widać na powyższej tablicy barwniki spożywcze do tortu możemy podzielić na 3 grupy: naturalne, syntetyczne i powierzchniowe. Do naturalnych można zaliczyć wywary z np. herbaty matcha lub soki z

owoców i warzyw, np. sok z buraka. Do powierzchniowych zaliczamy wszystkie barwniki złote, srebrne, o metalicznym połysku i barwniki brokatowe. Największą grupę stanowią barwniki syntetyczne, które dzielimy na wodno i tłuszczowo rozpuszczalne. Pierwsze – 'wodno rozpuszczalne' – jak sama nazwa wskazuje to barwniki, które rozpuszczają się w wodzie. Możemy je śmiało dodać do kremu na bazie śmietanki bez dodatku masła. Innymi barwnikami są barwniki 'tłuszczowo rozpuszczalne'. Te barwniki zdecydowanie lepiej rozpuszczają się w kremach maślanych. Ten kto robi tynk z kremu maślanego wie jak ciężko rozpuszczają się w takim kremie barwniki wodno rozpuszczalne. Już teraz zapraszam Cię na nasz Kanał Tortowy, gdzie razem z Agnieszką dokładniej opiszemy Ci znane barwniki spożywcze do tortów.

**Podoba Ci się wpis 'Barwniki spożywcze do tortu'?**

**Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!**

---

## **KREM NAMELAKA Z BIAŁEJ CZEKOLADY**

Krem namelaka z białej czekolady to niezwykle kremowy krem do tortu i monoporcji z białą czekoladą. Konsystencją przypomina [mus z białą czekoladą](#), ale wg mnie jest bardziej puszysty. A dzięki glukozie konsystencja kremu jest niezwykle kremowa i błyszcząca.

**Pierwszy raz miałam okazję skosztować kremu namelaka**, gdy byłam u [Agnieszki Obłozy](#) i to właśnie od niej dostałam ten przepis. Nie jest to jedyny przepis od Agnieszki, tortowej specjalistki, który ostatnio testowałam. Także wkrótce możecie spodziewać się więcej słodkich niespodzianek od niej :).

Pamiętajcie jednak, że **moje przepisy mogą się trochę różnić od Agnieszki, ponieważ ja używam innych składników**, takich łatwiej dostępnych w sklepach/marketach stacjonarnych. Agnieszka ze względu na swoją pracę używa innej czekolady, żelatyny oraz lepszej jakości śmietanki (nie wiem jakiej dokładnie...nie pytałam).

**Krem namelaka można przygotować na dwa sposoby.** Do tortu polecam go zmiksować po schłodzeniu, aby otrzymać puszysty i delikatny mus. Do monoporcji polecam pominąć etap miksowania, aby otrzymać gładki, kremowy krem. Oczywiście można też go zmiksować, ale wtedy niestety

robią się dziury na powierzchni z powodu napowietrzonego kremu. Dlatego przy przekładaniu kremu do formy trzeba go wymieszać, aby go trochę odpowietrzyć.

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

### **Ważne!**

1. **Glukoza dodana do kremu namelaka powoduje, że krem jest bardziej kremowy, gładki i lśniący.** Jeśli robicie desery monoporcje z tym kremem, np. na zamówienie, to warto dodać glukozę. Dzięki temu krem zachwyci gości nie tylko smakiem ale i wyglądem :). **Glukoza nie wpływa jednak na smak namelaki.** Dlatego wg mnie nie jest ona konieczna, gdy robimy tort dla siebie do kawy lub dla rodziny. Krem bez glukozy wyjdzie równie pyszny. **Niestety już tak nie błyszczący i nie jest idealnie gładki.**
2. **Agnieszka Obłóza** robi namelakę, rozpuszczając czekoladę w mikrofalówce. W ten sposób pilnuje, **aby nie przekroczyć temperatury 40°C i nie roztemperować czekolady – „Temperowanie pozwala uzyskać dużą ilość odpowiednich kryształków, dzięki czemu czekolada jest stabilniejsza, gładka. Gdy roztemperuje się czekoladę krem będzie mniej stabilny, bo czekolada szybciej się roztopia”.** W ten sposób Agnieszka wyjaśniła mi dlaczego to takie ważne.
3. Ja nie posiadam mikrofali. Dlatego przy rozpuszczaniu czekolady pomógł mi termometr kuchenny do żywności z sondą (koszt ok 20 zł). **Na załączonym powyżej filmie można zobaczyć jak taki termometr wygląda.** Sprawdziłam przy jakiej, najniższej temperaturze czekolada się rozpuści i nie roztemperuje się.
4. Jeśli nie macie termometru i mikrofali, to pod przepisem znajdziecie radę jednej z moich czytelniczek, jak jeszcze w inny sposób można rozpuścić czekoladę, aby jej nie roztemperować.
5. **Lepiej zalać czekoladę ciepłym mlekiem niż za gorącym.** Jeśli czekolada nie rozpuści się do końca można masę podgrzać przez chwilę nad kąpielą wodną. Ale nie za długo, aby nie przegrzać czekolady i nie roztemperować jej.

**Sposób na namelakę bez mikrofali** □ (poniżej znajdziecie proporcje i sposób wykonania Agnieszki):

**Składniki na 1 blat biszkoptu/ciasta o śr 16 cm, grubość warstwy ok 2 cm:**

- 75 g/ml mleka – użyłam 1,5%
- 4 g glukozy w płynie (syrup glukozowy) – opcjonalnie
- 3 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1 łyżka zimnej wody (do ważenia)

żelatyny używam wagi jubilerskiej)

- 135-140 g białej czekolady, drobno posiekanej (użyłam czek. Wedel)
- 160 g/ml śmietanki kremówki **30%, schłodzonej**

### **Składniki na 1 blat o śr 16 cm, grubość warstwy ok 1,5 cm:**

- 55 g/ml mleka 1,5%
- 3 g glukozy w płynie (syrop glukozowy) – opcjonalnie
- 2 g żelatyny (Dr. Oetker) + 3/4 łyżki zimnej wody
- 100-105 g białej czekolady, drobno posiekanej (użyłam czek. Wedel)
- 120 g/ml śmietanki kremówki **30%, schłodzonej**

1. **Białą czekoladę drobno siekamy nożem. Dzięki czemu szybciej się rozpuści w mleku.** Przekładamy czekoladę do miski.
2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
3. W rondelku, na mniejszym ogniu, zagotowujemy mleko. Wyłączamy palnik. Dodajemy glukozę i napęczniałą żelatynę i dokładnie mieszamy, aż się rozpuści.
4. **Goście mleko, w temp. ok 65°C, wlewamy do miski z białą czekoladą. Mieszamy szpatułką całość, aż czekolada całkowicie się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę.**
5. Gdyby nie udało się do końca rozpuścić czekolady, to ustawiamy miskę na rondelku z gotującą się wodą i przez chwilę podgrzewamy całość. Podgrzewamy do momentu gdy zobaczymy, że czekolada prawie się rozpuściła. Odstawiamy miskę na blat i energicznie mieszamy do momentu uzyskania jednolitej masy.
6. **Następnie dodajemy do masy schłodzoną śmietankę i dokładnie całość mieszamy.**
7. Na końcu, za pomocą blendera, miksujemy całość. **Trzymamy blender nieruchomo, tak aby głowica stykała się z dnem miski.** W ten sposób nie napowietrzymy za bardzo masy.
8. **Gotową namelakę z białej czekolady przykrywamy folią spożywczą, tak aby folia stykała się z powierzchnią masy czekoladowej.**
9. **Schładzamy namelakę w lodówce min. 12 godzin.** W tym czasie masło kakaowe zawarte w czekoladzie ulegnie krystalizacji.
10. Schłodzoną namelakę, za pomocą miksera ręcznego bądź planetarnego, **miksujemy przez ok 1,5 minuty lub dłużej, aby napowietrzyć krem.** Namelaka nie ubije się całkiem na sztywno (chyba że mamy więcej czekolady). **Ręcznym mikserem miksuję krem ok 2 minuty na najszybszych obrotach.** Na początku krem robi się rzadki. Po ok 1 minucie zacznie gęstnieć. Będzie wyglądać jak prawie ubity krem czekoladowy, z tym że nie ubije się na sztywno. Po zmiksowaniu otrzymamy krem konsystencją przypominający mus do tortu.
11. **Gotowy krem namelaka z białej czekolady od razu przekładamy na biszkopt tortu.** Nie schładzamy kremu w misce przed wyłożeniem na

tort.

12. Przed wyłożeniem kremu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**.
13. Wypieki z kremem namelaka z białej czekolady schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
14. **Robiąc monoporcje, po schłodzeniu formy z namelaką, wkładamy ją do zamrażarki na min. 6 godzin.** Po wyciągnięciu z zamrażarki od razu wciągamy półkule z formy i układamy je np. na kratce do studzenia, aby udekorować je polewą.
15. **Monoporcje można zrobić z namelką, która została zmiksowana po schłodzeniu**, dzięki temu krem będzie napowietrzony i bardziej puszysty. Można też wlać masę czekoladową do formy tuż po zmiksowaniu jej blenderem, przed schłodzeniem w lodówce. Dzięki temu krem będzie bardziej kremowy, gładki.

### **Proporcje i sposób wykonania Agnieszki Obłozy:**

#### **Składniki na 1 blat biszkoptu/ciasta o śr 24 cm:**

- 200 ml mleka 3,2%
  - 340 g białej czekolady 32% (czekolada w pastylkach)
  - 10 g glukozy w płynie (syrop glukozowy)
  - 3 g żelatyny (**bloom 240 – moc żelatyny**) + 30 g zimnej wody
  - 400 g śmietanki kremówki **30%**, **schłodzonej**
  - 80 g serka mascarpone, schłodzonego – opcjonalnie
1. **Żelatyna użyta przez Agnieszkę jest mocniejsza od tej, którą ja użyłam. Dlatego przy jej większych proporcjach na krem dała jej tyle co ja przy mniejszych.**
  2. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić na 10 minut.
  3. Rozpuścić białą czekoladę w mikrofalach (max 40°C aby nie roztemperować czekolady).
  4. Mleko zagotować i ściągnąć z kuchenki. Dodać glukozę oraz żelatynę i wymieszać do momentu rozpuszczenia się żelatyny.
  5. Wlać 1/3 mleka do czekolady i delikatnie mieszać szpatułką w jedną stronę, żeby wymieszać a nie napowietrzyć :). Dodać resztę mleka i wymieszać.
  6. Wlać śmietankę i wymieszać. Najlepiej żeby masa była w wysokim naczyniu.
  7. Blender włożyć na dno i nie ruszać nim. To jest mniej ważne jeśli będziesz później ubijać krem do tortu. **Ale jest też opcja bez ubijania i wtedy on jest taki kremowy, bez powietrza.**
  8. **Do lodówki na min.12h**
  9. Po tym czasie dodać mascarpone i ubić. Można bez mascarpone.

## Uwagi:

1. Ilość kremu namelaka z moich proporcji wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm, a z Agnieszki proporcji na 1 blat biszkoptu o śr 24 cm (w obu przepisach warstwa ma ok 2 cm grubości). **Skorzystaj z przelicznika foremek.**
2. **Monoporcje** – zrobiłam ok 11 półkuł o śr 5 cm.
3. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu namelaka z białej czekolady: **połączenia smakowe.**
4. Jeśli chcecie cieńszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 20 (2 cm) i wynik pomnożyć np. przez 15 (1,5 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa musu z żelką ma trochę ponad 2 cm.
5. Do kremu użyłam śmietanki kremówki 30%.
6. Do kremu namelaka można dać żelkę. Dajemy żelkę tak jak przy jakimkolwiek musie do tortu. Wykładamy połowę namelaki na biszkopt. Nakładamy żelkę (zamrożoną) i wykładamy resztę kremu namelaka.
7. **Poniżej, na zdjęciach, zrobiłam monoporcje z namelaką, którą zmiksowałam po schłodzeniu.** Na zdjęciu z łyżeczką jest krem namelaka, który nie został zmiksowany po schłodzeniu. W ten sposób możecie zobaczyć różnicę w konsystencji kremu. W torcie krem namelaka z białej czekolady jest zmiksowany mikserem, napowietrzony. Wszystkie kremy z zdjęciach są z dodatkiem glukozy.
8. **Jedna z moich czytelniczek, [Basia](#), radzi jak zrobić krem namelaka bez mikrofalówki i termometru!**

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis na krem namelaka z białej czekolady? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**

---

## **[PRZEPIS NA KREM CZEKOLADOWY bez](#)**

# mascarpone

Przepis na krem czekoladowy bez mascarpone do tortu, ciast i deserów. Jest to lżejsza wersja czekoladowego [kremu z mascarpone](#), który bardzo przypadł Wam do gustu ☐ Mam nadzieję, że również i ten krem się Wam spodoba.

**Polecam również** [mus czekoladowy](#), [krem z białą czekoladą](#) i [krem z palonej białej czekolady](#).

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

**Przepis na krem czekoladowy – 1 blat biszkoptu o śr 16 cm:**

- 220 g/ml śmietanki kremówki **30/36%\*** (użyłam śmietanki 30%)
  - 110 g mlecznej czekolady, połamanej
  - 20 g gorzkiej czekolady 64%, połamanej
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**
  2. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
  3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) miksujemy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
  4. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
  5. **Czekoladowy krem bez mascarpone robiłam na śmietance 30% z kartonika 'UHT'.**

## **Uwagi:**

1. Ilość kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm** (warstwa ma ok 1,5 cm grubości). **Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).**  
Jeśli chcecie grubszą warstwę kremu wystarczy podzielić ilość składników przez 15 (1,5 cm) i pomnożyć np. przez 20 (2,0 cm). **Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki/chrupki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa kremu z żelka ma trochę ponad 2 cm.**

2. Sprawdź jakie kremy pasują do czekoladowego kremu bez mascarpone: [połączenia smakowe](#).
3. Krem czekoladowy bez mascarpone nie nadaje się pod masę cukrową i dekoracje z tej masy np. wydruk na masie cukrowej (rodzaj opłatek na tort). Krem ze śmietanką i mascarpone rozpuszcza masę cukrową. Pod masę cukrową polecam [kremy maślane](#) do tynkowania tortów.
4. Na krem można położyć zwykły opłatek waflowy.
5. Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić śmietankę z czekoladą min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis na krem czekoladowy? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**

---

## KREM Z PASTĄ ORZECHOWĄ

Krem z pastą orzechową przepyszny i prosty krem do tortu i dekoracji babeczek. Jest bardzo łatwy i szybki do zrobienia. Do kremu można użyć każdej pasty orzechowej: pasty z migdałów, z orzechów nerkowca, itp. Raz zabrakło mi pasty z orzechów arachidowych i dodałam trochę pasty z orzechów nerkowca. Krem wyszedł przepyszny!

Do kremu warto dodać frużelinę z kwaśnych owoców, np. porzeczkową, wiśniową. Można jak najbardziej użyć konfitury porzeczkowej.

**Ważne!** Czekoladę karmelową można zastąpić czekoladą białą. Jednak karmelowa czekolada jest twardsza od białej, dlatego dałabym trochę więcej białej czekolady. Zmniejszyłabym wtedy ilość cukru pudru, ponieważ biała czekolada jest słodsza.

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

### **Składniki:**

- 225 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 115 g pasty orzechowej (użyłam pasty z orzechów arachidowych)
- 15-20 g cukru pudru



- 60 g czekolady karmelowej (użyłam Wedel)
1. Czekoladę karmelową topimy w kąpielu wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby masa czekoladowa nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła, ponieważ krem się zwarzy.**
  2. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone, cukier puder i pastę orzechową. Całość krótko miksujemy 3-4 sekundy. Następnie dodajemy czekoladę i całość miksujemy (szybsze obroty), tylko do połączenia się składników.
  3. Krem z pastą orzechową po zmiksowaniu wychodzi 'luźny' (nie mylić ze 'zwarzony') ale po schłodzeniu jest stabilny i gęsty. Gdy pierwszy raz robiłam ten krem bałam się, że mi wypłynie. Ale czekolada karmelowa bardzo fajnie związała ten krem.
  4. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

### Uwagi:

1. Serek mascarpone musi być schłodzony min. 6 godzin.
2. Krem z pastą orzechową z tego przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm (warstwa kremu ma ok 1,5 cm)**. Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).
3. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z pastą orzechową: [połączenia smakowe](#).
4. **Krem z pasty orzechowej nie nadaje się pod masę cukrową i dekoracje z tej masy np. wydruk na masie cukrowej (rodzaj opłatek na tort).** Krem z mascarpone **rozpuszcza masę cukrową**. Pod masę cukrową polecam [kremy maślane](#) do tynkowania tortów.
5. Na krem można położyć zwykły opłatek wafłowy.
6. **Kąpiel wodna:** ustawiamy miskę z czekoladą na małym, wysokim rondelku z gotującą się wodą (mała ilość wody). Mieszamy czekoladę, aż się rozpuści. **Czekolada nie lubi wysokiej temperatury, zwłaszcza biała czekolada**, dlatego trzeba uważać i za długo jej nie podgrzewać (tylko do momentu rozpuszczenia się czekolady).

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis na krem? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**

---

# MUS Z MARAKUI

Mus z marakui to lekki, orzeźwiający mus do tortu, monoporcji i ciast. Mus z marakują to najkwaśniejszy mus jaki do tej pory miałam okazję zrobić. Jeśli ktoś marzy o musie cytrynowym, to niech najpierw spróbuje musu z marakui, a potem napisze mi prośbę o mus z cytryny ☐

**Polecam również** inne, pyszne [musy do tortów i monoporcji](#).

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

**P.S.** Mus z marakui zrobiłam z gotowego puree, które kupiłam w sklepie internetowym:

<https://allegro.pl/oferta/puree-marakuja-pulpa-marakuja-1kg-8305778844?fromVariant=8266759187>

Takie puree można trzymać po otwarciu do 5 dni w lodówce. Można też je zamrozić.

**Składniki na mus z marakui (1 blat o śr 16 cm):**

- 150 g puree z marakui
  - 50 g cukru lub więcej, do smaku
  - 6 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
  - 160 g/ml śmietanki kremówki 30/36%, schłodzonej
1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
  2. Puree z marakui umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik.
  3. Dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. Puree z marakui nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.
  4. W misce, za pomocą miksera (szybsze obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
  5. Następnie, w 2-3 turach, dodajemy ostudzone puree i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej**, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony – rozwarstwiony), ale taki ma być.

6. Gotowy mus z marakui **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.**
7. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#).**
8. Wypieki z musem z marakui schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
9. **Robiąc monoporcje, po schłodzeniu formy z musem, wkładamy ją do zamrażarki na min. 6 godzin.** Po wyciągnięciu z zamrażarki od razu wciągamy półkule musowe z formy i układamy je np. na kratce do studzenia, aby udekorować je polewą.
10. **Mrożone puree z marakui** podgrzewamy w rondelku, dodając do niego cukier.

### Uwagi:

1. Musu z marakui z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu ok 2 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#). **Monoporcje** – zrobiłam 12 półkul o śr 5 cm.
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do musu z marakui: [połączenia smakowe](#).**
3. Jeśli chcecie cieńszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 2 (2 cm) i pomnożyć np. przez 15 (1,5 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa musu z żelką ma trochę ponad 2 cm.
4. Żelatynę ważyłam na [wadze jubilerskiej](#), tzn, że dałam dokładnie 6,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 6 g dać np. 6,8 g, a to już prawie 7 g.
5. Ilość cukru zależy od tego jak kwaśne jest puree z marakui. Jednak nie polecam przesadzać z cukrem, bo mus można łatwo przesłodzić.

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**

---

# KREM WANILIOWY

Krem waniliowy na śmietance to prosty i pyszny krem do tortu. Krem z wanilią do tortu to idealna alternatywa dla kremu śmietankowego. **Polecam urozmaicić krem waniliowy [żelką owocową](#) lub [fruzeliną](#).**

Jedynym problemem w tym kremie jest to, że im dłużej gotuje się śmietankę, tym masa po schłodzeniu wychodzi gęstsza. Może się więc zdarzyć, że za każdym razem konsystencja kremu będzie się trochę różnić.

Dlatego ważny jest czas gotowania śmietanki. Za pierwszym razem, trzymając się przepisu, gotowałam śmietankę ok 15 minut! Masa waniliowa po schłodzeniu wyszła bardzo gęsta. A po dodaniu mascarpone ledwo rozsmarowałam krem na biszkopcie. Konsystencją krem przypominał schłodzone masło. Do tego warstwa kremu miała ok 1 cm grubości i ledwo wcisnęłam do niego żelkę :).

Jak dla mnie najlepszy czas gotowania śmietanki (ok 300 g) to ok 5 minut. Gdy gotowałam ją 7 minut masa po schłodzeniu wyszła już gęsta i otrzymałam bardzo gęsty krem. Taki krem nie jest zły, do przełożenia tortu jest dobry. Ale trochę ciężko go wycisnąć np. przez tylkę, więc trzeba trochę się napracować przy dekorowaniu babeczek. **Krem w miseczce na zdjęciu** wyszedł mi właśnie tak gęsty.

**Krem w torcie był luźniejszy** (śmietanka gotowana ok 5 minut). Dałam go na dolną warstwę. Dodałam żelkę i bez problemu utrzymał ciężar górnego kremu.

**Oprócz czasu gotowania znaczenie ma również moc waszego palnika.** Im większy ogień, tym śmietanka mocniej się gotuje. Dlatego zwróćcie uwagę również na to, aby zawsze gotować śmietankę na takiej samej mocy palnika.

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

## **Ważne!**

1. Im więcej śmietanki, tym czas gotowania trochę trzeba wydłużyć. Warto sobie zapisywać czas gotowania różnej ilości śmietanki.
2. Śmietanki nie trzeba gotować, można doprowadzić do wrzenia i odstawić razem z wanilią do ostudzenia. Jednak wg mnie gotowanie śmietanki zagęszcza ją, przez co krem po ubiciu z mascarpone jest stabilniejszy.

## Składniki na krem waniliowy:

- 280 g śmietanki kremówki 30%
- 1 laska wanilii (min. 10 cm)
- 150 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 30-35 g cukru pudru, do smaku

1. Śmietankę umieszczamy w rondelku.
2. Laskę wanilii przecinamy wzdłuż i za pomocą noża wyskrobujemy ziarenka do śmietanki. Na końcu wrzucamy przekrojoną laskę wanilii.
3. Podgrzewamy śmietankę na małym ogniu do momentu wrzenia. Następnie gotujemy śmietankę na małym ogniu, **przez ok 5 minut**, cały czas mieszając śmietankę.
4. **Im dłużej będziemy gotować śmietankę, tym gęstsza wyjdzie po schłodzeniu.**
5. Wyłączamy palnik i wyciągamy ze śmietanki laskę wanilii. Nie polecam precedzać śmietanki przez sitko, ponieważ wtedy część ziarenek wanilii zostaje na sitku.
6. **Na gorącej śmietance tworzy się kożuch.** Aby tego uniknąć **polecam mieszać śmietankę przed ok 1-2 minut**, aby w ten sposób ją przestudzić.
7. Studzimy śmietankę z wanilią, a następnie **schładzamy ją w lodówce min. 6 godzin (najlepiej całą noc).**
8. **Schłodzoną masę waniliową umieszczamy w misce.** Dodajemy schłodzony serek mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość (szybsze obroty), aż otrzymamy gęsty krem waniliowy.
9. **Gotowy krem waniliowy od razu przekładamy na biszkopt lub ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

## Uwagi:

1. **Ilość kremu waniliowego z przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm (warstwa kremu ma ok 1,5 cm).**  
**Skorzystaj z [przelicznika foremek](#):**
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z wanilią: [połączenia smakowe](#).**
3. Do kremu użyłam śmietanki 30%. Będę robić krem śmietankowy na gotowanej śmietance i wtedy przetestuję krem na śmietance 36%.
4. Jeśli masa waniliowa wyjdzie Wam bardzo gęsta polecam zmniejszyć ilość mascarpone, aby krem nie wyszedł za gęsty.
5. Gdy masa waniliowa po schłodzeniu wyjdzie rzadka zwiększcie ilość mascarpone, aby krem wyszedł stabilniejszy.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

**DRUKOWANIE** – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

---

## KREM O SMAKU CHAŁWY z paloną czekoladą

Krem o smaku chałwy z paloną białą czekoladą do tortu to krem dla wielbicieli słodkiej chałwy i pysznej palonej czekolady! Pyszny i prosty krem w wykonaniu. Jednak zanim go zrobicie przeczytajcie moje uwagi na temat kremu z chałwą poniżej, aby nie było później niespodzianek :).

Wg mnie krem z chałwą z dodatkiem palonej czekolady jest lepszy w smaku od kremu chałwowego z białą czekoladą. Trudno mi opisać ten wyjątkowy smak, więc musicie sami go zrobić i poczuć różnicę :). Nie tylko smakiem te kremy się różnią, ale i stabilnością. Krem z paloną białą czekoladą wg mnie jest stabilniejszy.

**Chałwa jest tłusta**, tak samo jak marcepan i różne pasty orzechowe, np. pistacjowa. Tłusta masa zwiększa niestabilność kremu do tortu, dlatego potrzebny jest tutaj stabilizator. Biała czekolada i mascarpone w takich kremach to konieczność, chyba że wolicie kremy z żelatyną.

**Polecam do kremu** konfiturę z porzeczeki lub owocową [fruzelinę](#).

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

**Krem o smaku chałwy z paloną czekoladą:**

- 90 g śmietanki kremówki 30%
- 38 g palonej białej czekolady (Wedel)
- 110 g chałwy (użyłam z Wedla), można dać 100 g
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego (opcjonalnie)
- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. Zamiast batonika chałwowego **można użyć pasty chałwowej**.
2. Białą czekoladę kroimy na mniejsze, **równej wielkości kawałki**. Układamy pokrojoną czekoladę na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Blaszke wstawiamy do rozgrzanego piekarnika – **150°C (bez termoobiegu)**. **Pieczemy czekoladę ok 10-13 minut lub dłużej**. Gotowa palona czekolada będzie miała **złocisty, karmelowy kolor** lub trochę ciemniejszy. Musimy uważać, aby nie przypalić

czekolady, ponieważ wtedy będzie miała gorzki smak. Warto po 8 minutach obserwować czekoladę. Jeśli zauważymy, że połowa czekolady jest już gotowa, a reszta jeszcze nie, to otwieramy piekarnik i wyciągamy czekoladę, a resztę pieczemy dalej.

**Czekolada szybciej przypala się od spodu**, dlatego warto zwrócić na to uwagę i w razie czego odwrócić kawałki czekolady w trakcie pieczenia. Wyciągamy blaszkę z piekarnika i studzimy paloną czekoladę.

3. W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy pokruszoną paloną białą czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Palona czekolada jest twarda, dlatego może być problem z rozpuszczeniem. Możemy chwilę podgrzać masę i podczas mieszania rozgnieść łyżką kawałki czekolady o ściankę rondelka. Można też **zmiksować masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu**. Innym sposobem jest rozdrobnienie palonej czekolady blenderem 'na proszek' przed dodaniem jej do śmietanki.
4. Dodajemy drobno pokruszoną chałwę i dokładnie mieszamy. Chałwa ciężko się rozpuszcza, dlatego można przez chwilę podgrzać masę na małym ogniu, aby szybciej się rozpuściła. Następnie jeszcze gorącą masę przecedzamy masę przez sitko, aby pozbyć się grudek.
5. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki (min. 8 godz.)**. Masa po schłodzeniu wyjdzie bardzo gęsta, prawie twarda.
6. W misce umieszczamy **schłodzone mascarpone i masę z chałwą**. Miksujemy całość krótko, aż uzyskamy gęsty krem. Nie ubijamy masy na puszysty krem, dlatego uważajcie, aby nie przebić kremu. Miksowałam krem niecałą minutę, aż uzyskałam jednolity krem.
7. **Gotowy krem o smaku chałwy od razu nakładamy na biszkopt lub ciasto**. Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

#### Uwagi:

1. Kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (grubość ok 1,5 – 1,7 cm)**. **Skorzystaj z [Przelicznika foremek](#)**.
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu o smaku chałwy: [połączenia smakowe](#)**.
3. Pasty chałwowe w słoiczkach są różne. Ja trafiłam na gęstą. Mogą być też bardziej płynne. Wtedy polecam zmniejszyć ilość śmietanki w przepisie lub dodać więcej żelatyny. Jak na razie wolę chałwę

dostępna w sklepach. Wiem że te pasty w słoikach są zdrowsze, ale ich smak mi nie podszedł. Wyczuwam w nich kwasek/aromat cytrynowy i są dla mnie bardzo słodkie. Jeśli trafię na pyszną pastę chałwową dam Wam znać ☐

4. Do kremu użyłam śmietanki kremówki 30%. Można użyć śmietanki 36%.
5. Biskopt kakaowy nasączyłam kawą z cukrem (bez mleka).

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE** – kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

---

## **KREM Z PRALINAMI GIOTTO**

Krem z pralinami Giotto do tortu to pyszny krem dla fanów tych pralinek. Krem ma słodki, lekko orzechowy smak, który idealnie komponuje się z kremem [czekoladowym](#), [kawowym](#), [porzeczkowym](#) lub [pomarańczowym](#). Można do niego dodać żelkę z kwaśniejszych owoców lub [chrupkę z czekoladą](#).

Polecam również [krem o smaku Giotto](#), który miałam okazję zrobić kilka tygodni wcześniej.

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

### **Składniki na krem z pralinami Giotto:**

- 160 g śmietanki kremówki 30/36% (użyłam 30%)
- 55 g białej czekolady
- 105 g pralin Giotto
- 100 g serka mascarpone, **schłodzonego**

### **Wykonanie:**

1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy śmietankę. Gdy będzie bardzo gorąca (zacznie wrzeć) wyłączamy palnik i dodajemy połamaną białą czekoladę oraz drobno pokrojone praliny Giotto. Całość



- dokładnie mieszamy, aż praliny i czekolada się rozpuszczą.
2. Wafelki z pralin potrzebują trochę czasu, aby zmiękły. Możemy przez chwilę podgrzać masę i szpatułką rozetrzeć wafelki. W ostateczności można przez chwilę zmiksować masę blenderem. Ale nie jest to konieczne, jeśli pokroicie praliny bardzo drobno.
  3. Odstawiamy masę z pralinami Giotto do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz.), **najlepiej całą noc**.
  4. Następnego dnia schłodzoną masę z pralinkami Giotto i serek mascarpone umieszczamy w misce. Za pomocą miksera mieszamy całość, aż otrzymamy gęsty krem (szybsze obroty).
  5. **Gotowy krem z pralinkami Giotto od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
  6. Krem **nie nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy, ponieważ je rozpuści.**

#### Uwagi:

1. Krem z pralin Giotto wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm (grubość ok 1,5 cm)**. Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z pralinkami Giotto: [połączenia smakowe](#).
3. [Robiłam krem na śmietance kremówce 30%](#) – wyszedł gęsty i stabilny. Na śmietance 36% mogą wyjść bardzo gęste. Jeśli będą dla Was za gęste następnym razem dajcie ok 10 ml/g śmietanki 36% więcej.
4. **Krem z pralinami Giotto nie nadaje się pod masę cukrową i dekoracje z tej masy** np. wydruk na masie cukrowej (rodzaj opłatek na tort). Krem ze śmietanką i mascarpone rozpuszcza masę cukrową. Pod masę cukrową polecam [kremy maślane do tynkowania](#) tortów.
5. Na krem z poprzedzonymi pralinkami można położyć zwykły opłatek wafłowy.
6. Serek mascarpone i masa z pralinkami muszą być schłodzone przed ubiciem.

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**

---

## KREM CHAŁWOWY

Krem chałwowy do tortu dla wielbicieli słodkiej chałwy! Krem jest prosty w wykonaniu. Jednak zanim go zrobicie przeczytajcie moje uwagi na temat kremu poniżej, aby nie było później niespodzianek :).

**Chałwa jest tłusta**, tak samo jak marcepan i różne pasty orzechowe, np. pistacjowa. Do takich kremów potrzebny jest stabilizator. Biała czekolada i mascarpone w tych kremach to konieczność, chyba że wolicie kremy z żelatyną. Dlatego mam dla Was dwa sposoby na krem chałwowy. Jeden z większą ilością mascarpone, drugi z dodatkiem żelatyny :). Nie polecam dawać do kremu bez żelatyny grubej żelki, ponieważ krem chałwowy może nie udźwignąć ciężaru. Polecam posmarować biszkopt konfiturą z porzeczeki lub zrobić frużelinę.

Krem z chałwą po ubiciu jest gęsty i stabilny, ale po złożeniu tortu i odstaniu 1-2 dni chałwa w kremie może trochę go rozluźnić. Tak niestety działają tłuste dodatki w kremie.

**Polecam również [krem z chałwą i paloną czekoladą](#).**

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

### **Krem chałwowy:**

- 80 g śmietanki kremówki **30%**
- 110 g chałwy (użyłam z Wedla), można dać 100 g
- 60 g białej czekolady (Wedel)
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego (opcjonalnie)
- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. Zamiast batonika chałwowego **można użyć pasty chałwowej**.
2. W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojoną białą czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Dodajemy drobno pokruszoną chałwę i dokładnie mieszamy. Chałwa ciężko się rozpuszcza, dlatego można przez chwilę podgrzać masę na małym ogniu, aby szybciej się rozpuściła.
3. Następnie jeszcze gorącą masę precedzamy masę przez sitko, aby pozbyć się grudek.
4. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki (min. 8 godz.)**. Masa po schłodzeniu

wyjdzie bardzo gęsta, prawie twarda.

5. W misce umieszczamy **schłodzone mascarpone i masę z chałwą**. Miksujemy całość krótko, aż uzyskamy gęsty krem (szybsze obroty miksera). Nie ubijamy masy na puszysty krem, dlatego uważajcie, aby nie przebić kremu. Miksowałam krem niecałą minutę, aż uzyskałam jednolity krem.
6. **Gotowy krem chałwowy od razu nakładamy na biszkopt lub ciasto**. Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

### Krem z chałwą i żelatyną:

- 120 g/ml śmietanki kremówki 30%
  - 110 g chałwy (użyłam z Wedla), można dać 100 g
  - 60 g białej czekolady (Wedel)
  - 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego (opcjonalnie)
  - 200 g serka mascarpone, **schłodzonego**
  - 4 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1,5 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
1. Krem przygotowujemy tak samo jak w opisie powyżej. Zmiany następują w momencie ubijania kremu.
  2. Żelatynę umieszczamy w kubeczku (najlepiej plastikowym) i zalewamy wodą, mieszamy. Odstawiamy do napęcznienia na ok 10 minut.
  3. Przed ubiciem kremu przygotowujemy garnuszek z wrzątkiem.
  4. W misce umieszczamy **schłodzone mascarpone i masę z chałwą**. Miksujemy całość do momentu, gdy **krem zacznie gęstnieć – nie ubijamy go do końca**. Po dodaniu żelatyny musimy jeszcze wymieszać ją z kremem i **jeśli ubijemy wcześniej krem na sztywno zwarzy się**. Odkładamy mikser.
  5. **Od razu umieszczamy kubeczek z napęczniałą żelatyną w garnuszku z gorącą wodą** (wrzątek). Mieszamy żelatynę, aż zrobi się płynna. Następnie **do ciepłej żelatyny dodajemy łyżeczkę ubitego kremu**. Energicznie mieszamy całość, aż otrzymamy jednolitą, płynną masę. Zimny krem ostudzi ciepłą żelatynę, przez co krem się nie zwarzy pod wpływem różnicy temperatur.
  6. Ponownie miksujemy krem chałwowy i **cienkim strumieniem wlewamy żelatynę do kremu** (najlepiej kierować strumień żelatyny na mieszadła). Ubijamy krem do momentu, aż zgęstnieje. Jeśli dodacie za dużo wody do żelatyny, to krem nie zgęstnieje, dlatego uważajcie z wodą.
  7. Krem po dodaniu płynnej żelatyny trochę się rozluźnia, szczególnie wtedy gdy dodacie za dużo wody do żelatyny. Gdy krem zacznie się warzyć przestańcie miksować. Na tym etapie żelatyna jeszcze zwiąże krem chałwowy. Jeśli jednak zrobią się grudki i odzieli się tłuszcz, to niestety trzeba krem zrobić od nowa.
  8. **Gotowy krem z chałwą od razu nakładamy na biszkopt lub ciasto**.

## Uwagi:

1. Kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o śr 16 cm** (grubość ok 1,5 – 1,7 cm). **Skorzystaj z [Przelicznika foremek](#)**.
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu chałwowego: [połączenia smakowe](#)**.
3. Pasty chałwowe w słoiczkach są różne. Ja trafiłam na gęstą. Mogą być też bardziej płynne. Wtedy polecam zmniejszyć ilość śmietanki w przepisie lub dodać więcej żelatyny. Jak na razie wolę chałwę dostępną w sklepach. Wiem że te pasty w słoikach są zdrowsze, ale ich smak mi nie podszedł. Wyczuwam w nich kwasek/aromat cytrynowy i są dla mnie bardzo słodkie. Jeśli trafię na pyszną pastę chałwową dam Wam znać ☐
4. Do kremu użyłam śmietanki kremówki 30%. Można użyć śmietanki 36%.
5. Biszkopt kakaowy nasączyłam kawą z cukrem (bez mleka).

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE** – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

---

## **KREM Z BATONAMI MARCEPANOWYMI**

Krem z batonami marcepanowymi to przepyszny i prosty krem do tortu. Krem z batonikami marcepanowymi smakuje tak jak wspomniane batoniki. Otrzymacie pyszny czekoladowy krem z posmakiem marcepanu. Do tego kremu polecam owocowe kremy lub musy. Jak dla mnie [wiśniowy mus](#) będzie idealny :).

**Polecam również** pyszny [krem z marcepanem](#) do tortu.

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

**Składniki na krem z batonami marcepanowymi:**

- 150-160 g batonów marcepanowych w czekoladzie, pokrojonych

- 80 g/ml śmietanki kremówki **30/36%**
  - 300 g serka mascarpone, **schłodzonego**
1. W rondelku, na mniejszym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki marcepanowe. Dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. **Jeśli batoniki nie będą chciały szybko się rozpuścić, można przez chwilę podgrzać masę na bardzo małym ogniu.** Wyłączamy palnik i jeszcze gorąca masę przecedzamy masę przez sitko, aby pozbyć się grudek.
  2. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 6 godz.**).
  3. Następnie umieszczamy w misce schłodzoną masę marcepanową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Nie miksujemy kremu długo, tylko do połączenia się składników.
  4. **Gotowy krem z batonikami marcepanowymi od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

#### Uwagi:

1. Ilość kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm (warstwa ma ok 2 cm grubości). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z batonikami marcepanowymi: połączenia smakowe.**
3. Serek mascarpone i masa marcepanowa muszą być schłodzone przed ubiciem. Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić śmietankę z batonikami min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilka minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.
4. Krem z batonami marcepanowymi robiłam na śmietance 30 i 36% z kartonika 'UHT'. Używając śmietanki z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone, aby krem nie wyszedł za gęsty.
5. Kolor kremu zależy od batoników, które użyjemy. Kupiłam w Lidlu duże jajka marcepanowe w czekoladzie, które miały więcej marcepanu niż czekolady. Klasyczne batoniki marcepanowe mają więcej czekolady i mus wychodzi wtedy ciemniejszy. Można też odkroić trochę czekolady z batoników przed dodaniem ich do śmietanki.

Smacznego ☐

Do kremu użyłam klasycznych batonów marcepanowych oraz jajeczek marcepanowych z Lidla.

**Podoba Ci się przepis na krem z batonikami marcepanowymi?**

**Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**

---

## **KREM MARCEPANOWY**

Krem marcepanowy to prosty i szybki krem do tortu. Idealny na święta Bożego Narodzenia lub Wielkanoc. Krem z marcepanem jest delikatny w smaku. Warto przełamać go owocową [fruzeliną](#) lub [želką](#), np. malinową, pomarańczową, wiśniową lub porzeczkową.

**Polecam również [mus marcepanowy](#) – lekki krem bez mascarpone.**

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

**Krem marcepanowy z białą czekoladą:**

- 165 g marcepanu (masa marcepanowa)
- 100 g/ml śmietanki kremówki 36%
- 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego (opcjonalnie, jednak warto go dodać)
- 70-75 g białej czekolady
- 320 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. **W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia.** Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojony marcepan. Dokładnie mieszamy, aż się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Marcepan ciężko się rozpuszcza, dlatego można przez chwilę podgrzać masę na małym ogniu, aby marcepan szybciej się rozpuścił.  
**Na końcu dodajemy ekstrakt migdałowy i mieszamy.**
2. Następnie przecedzamy masę przez sitko, aby pozbyć się grudek. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godz.).**
3. **W kąpielu wodnej topimy białą czekoladę i studzimy.** Miseczkę z czekoladą ustawiamy na wysokim rondelku z małą ilością gotującej się wody. **Dno miseczki nie może dotykać wody, ponieważ wtedy czekolada się zetnie.** Biała czekolada szybko się topi. Dlatego pod

koniec możecie ściągnąć miseczkę i resztki czekolady bez problemu się rozpuszczą.

Studzimy rozpuszczoną czekoladę.

4. **Schłodzone mascarpone** krótko miksujemy na średnich obrotach miksera – dosłownie 3 sekundy. Dodajemy ostudzoną, rozpuszczoną czekoladę i krótko miksujemy, tylko do połączenia się składników (ok 5 sekund). Następnie dodajemy schłodzoną masę marcepanowa i miksujemy, aż uzyskamy gęsty krem. Nie za długo.
5. **Gotowy krem marcepanowy od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
6. **Krem nie nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy, ponieważ je rozpuści.**

#### Uwagi:

1. Ilość kremu marcepanowego z przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm**, warstwa kremu ma ok 2 cm grubości. Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z marcepanem: [połączenia smakowe](#).**
3. Ekstrakt migdałowy nie jest konieczny, jednak fajnie podbija on smak marcepanu. Użyłam ekstraktu migdałowego Dr Oetker.
4. Do kremu użyłam białej czekolady Wedel.
5. Masę marcepanową kupiłam w Lidlu – [kliknij!](#)

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**

---

# KREM GIOTTO

Krem Giotto do tortu to pyszny krem o smaku pralinek Giotto. Krem ma delikatny orzechowy smak, dlatego warto przełamać go [żelką](#) lub [fruzeliną](#) z lekko kwaśnych owoców, np. malinową, porzeczkową lub wiśniową. Polecam również klasyczny [krem orzechowy](#).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

**Składniki na 1 blat o śr 16 cm:**

- 180 g śmietanki kremówki 30/36%
- 110 g białej czekolady
- 23 g mleka w proszku (użyłam Łaciate 26%)
- 40 g pasty z orzechów laskowych\*
- pół łyżeczki ekstraktu z wanilii (nie jest konieczny)
- 140 g serka mascarpone, **schłodzonego\***
- 40-45 g drobno posiekanych [prażonych orzechów laskowych](#)

1. Pastę z orzechów laskowych można kupić w różnych sklepach. Jeśli jednak macie blender, to polecam zrobić ją samemu. Wtedy nie jest taka luźna.
2. 40 g prażonych orzechów laskowych rozdrabniamy blenderem (w malakserze), aż otrzymamy pastę orzechową.
3. W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną czekoladę, następnie powoli mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową.
4. Dodajemy mleko w proszku i mieszamy dokładnie. Mleko nie rozpuści się dokładnie, dlatego się tym nie przejmujcie (potem masę precedzicie przez sitko).
5. Dodajemy pastę orzechową, ekstrakt z wanilii i mieszamy, aż pasta rozpuści się w gorącej masie.
6. Gotową masę precedzamy przez sitko z drobnymi oczkami i odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godzin).
7. Następnie umieszczamy w misce schłodzoną masę z mlekiem w proszku i schłodzony serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) miksujemy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Odkładamy mikser. Dodajemy posiekane orzechy laskowe i krótko miksujemy (**dosłownie 2 sekundy**, aby połączyć orzechy z kremem). Można orzechy wymieszać za pomocą łyżki.
8. **Gotowy krem giotto od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
9. Krem nie nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy, ponieważ je rozpuści.



## Uwagi:

1. Ilość kremu giotto z przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm** (warstwa kremu ma ok 1,8 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu o smaku Giotto: [połączenia smakowe](#).**
3. Do kremu użyłam białej czekolady Wedel.
4. **Do kremu można użyć mleka w proszku:** Łaciate, Krasnystaw lub SM Siedlce.
5. Pasta orzechowa w kremie wg mnie jest konieczna. Robiłam krem bez pasty i smakował jak zwykły krem z białą czekoladą i mlekiem w proszku. Jadłam pralinki Giotto i pasta orzechowa w kremie sprawia, że smak kremu zbliżony jest do nadzienia z pralinek.
6. Robiłam krem giotto na śmietance 30 i 36%. Krem na śmietance 36% wyszedł trochę gęstszy, dlatego możecie dać jej ciut więcej (ok 20 ml).
7. Prażone orzechy możecie sami zrobić lub kupić gotowe.

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**