

KOKOSOWY KREM

Kokosowy krem do tortu i ciasta. Krem kokosowy to pyszny krem z wiórkami kokosowymi i likierem kokosowym (w wersji dla dorosłych). W tym kremie zwykłą śmietankę można zastąpić śmietanką kokosową, dzięki czemu smak kremu będzie jeszcze bardziej kokosowy :).

Polecam krem kokosowy [Raffaello](#) do tortu.

Składniki na kokosowy krem:

- 200 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 100 ml śmietanki kremówki 36%, **schłodzonej lub** śmietanki kokosowej
- ok 30 – 35 g cukru pudru lub więcej, do smaku
- 1 – 1,5 łyżki likieru kokosowego, **schłodzonego** (opcjonalnie)
- 50 g wiórków kokosowych

1. W misce umieszczamy mascarpone, śmietankę, cukier puder i likier kokosowy.
2. Całość mieszamy przy pomocy miksera (szybsze obroty), aż krem zgęstnieje.
3. Do gotowego kremu dodajemy wiórki kokosowe i **mieszamy bardzo krótko**. Długie miksowanie sprawia, że krem się warzy.
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. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki**. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy**.
6. Ja zaczynam ubijać krem od średnich obrotów miksera. W połowie zwiększam obroty i gdy widzę, że krem zaczyna gęstnieć zmniejszam je z powrotem do średnich.

Uwagi:

1. Krem z tych proporcji **wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr. 16 cm**. Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Jakie kremy pasują do kokosowego kremu? **Sprawdzisz to we wpisie: [połączenia smakowe](#)**
3. Uważajcie na likier jaki dodajecie do kremu. Jeśli będzie rzadki (jak woda) to dajcie go mniej, aby likier nie rozrzedził za bardzo śmietanki i mascarpone. Można wtedy dać więcej mascarpone.
4. Kremu z likierem nie można podawać dzieciom! Alkohol nie wyparuje z takiego kremu.

Smacznego ☐

Źródło inspiracji: www.mojewypieki.com

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

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