

KREM ADWOKATOWY

Krem adwokatowy to krem o delikatnym smaku likieru adwokatowego. Likier sam w sobie jest delikatny i w połączeniu z mascarpone lub śmietanką jego smak się 'gubi'. Dlatego to krem, który idealnie komponuje się z [zelką](#) lub [fruzeliną owocową](#). W kremie z likierem adwokatowym ilość cukru pudru można modyfikować wedle własnego upodobania.

Likier adwokatowy i ajerkoniakowy to ten sam likier, tylko pod inną nazwą.

Uwaga! To krem z alkoholem, dlatego torty i inne wypieki z tym kremem nie podajemy dzieciom!

Składniki:

- 325 g serka mascarpone, schłodzonego
 - 20-25 g cukru pudru, do smaku
 - 80-100 ml likieru adwokatowego, schłodzonego
1. 80 ml likieru = ok 90 g, 100 ml = ok 110 g
 2. Mascarpone z cukrem pudrem krótko miksujemy na średnich obrotach miksera – dosłownie 5 sekund. Dodajemy likier adwokatowy i miksujemy do połączenia się składników, aż uzyskamy gładki, gęsty krem.
 3. **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.
 4. Do kremu do tortu dałam 100 ml likieru. Do babeczek lepiej dać 80 ml, aby krem był stabilniejszy i ładniej wzór wychodził z tylki.

Uwagi:

1. Kremu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu/ciasta o śr 16 cm (warstwa ma ok 1,5 cm grubości). Skorzystaj z [Przelicznika foremek](#)
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z adwokatem: [połączenia smakowe](#)**
3. Likier adwokatowy lub ajerkoniakowy lepiej, aby był gęsty. Do kremu adwokatowego użyłam likier 'Advocat Classic'. Można użyć rzadszego likieru, ale polecam dać go wtedy trochę mniej (max. 80 ml), aby za bardzo nie rozrzedził Wam kremu.
4. Likieru z mascarpone nie miksujemy długo. W tym kremie chodzi o dokładne wymieszanie składników, a nie o ubicie kremu jak to robimy przy kremie ze śmietanką.
5. Można pominąć w kremie cukier puder. Dla mnie jednak krem adwokatowy bez cukru był mdły i trochę cukru pudru mu nie

zaszkodziło.

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.