

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 porzeczki lub zrobić fruzelinę.

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](#)

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 chałowego **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 przecedzamy 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 robi 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 robią 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. 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.