

KREM CYNAMONOWY

Krem cynamonowy to idealny dodatek do świątecznych wypieków, ale nie tylko! Polecam go szczególnie do przełożenia ciast marchewkowych, pierników i tortów. Ze względu na delikatny smak najlepiej będzie komponował się z jasnym biszkoptem i słodkimi owocami np.: gruszka, [ananas](#), [jabłko](#).

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

Składniki:

- 140 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - 260 ml śmietanki kremówki 36%*, **schłodzonej**
 - 28 g cukru pudru lub więcej, do smaku
 - 3/4 łyżeczki cynamonu
1. W misce umieszczamy serek mascarpone, kremówkę, cukier puder i cynamon.
 2. Całość mieszamy przy pomocy miksera (szybsze obroty), aż krem zgęstnieje.
 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. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml, a mascarpone zwiększyć o 20 g.
 5. Krem **nie nadaje się** jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy.

Uwagi:

1. Serek mascarpone i kremówka muszą być schłodzone kilka godzin przed ubiciem.
2. Krem cynamonowy wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 20 cm – [przelicznik foremek](#).
Proporcje kremu na otynkowanie tortu znajdziecie w [torcie cynamonowym](#).
3. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu cynamonowego: [połączenia smakowe](#).
4. Jeśli tynkujemy tym kremem tort to należy nałożyć grubą i równą warstwę. Krem po kilku godzinach trochę ciemnieje, szczególnie w miejscach gdzie był cienie nałożony.

Smacznego ☐

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

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