

# KREM CZEKOLADOWY

Krem czekoladowy to prosty krem do tortów, ciast i deserów. Można go jeść łyżkami, dlatego na wszelki wypadek radzę zrobić go trochę więcej :).

Polecam również [czekoladowy krem bez mascarpone](#), [mus czekoladowy i krem z białą czekoladą](#)

**Uwaga!** Gdy zaczęłam miksować masę czekoladową blenderem krem zrobił się bardziej stabilny i gęściejszy niż przedtem. Dlatego musiałam trochę zmienić proporcje, aby krem można było wycisnąć przez tylkę. Krem robiłam na śmietance 30%, dlatego przy śmietance 36% może wyjść gęściejszy. Jeżeli krem wyjdzie wam za gęsty, to następnym razem wystarczy dać trochę więcej śmietanki lub zmniejszyć ilość mascarpone.

**Składniki na 1 blat biszkoptu o śr 18 cm:**

- 230 g/ml śmietanki kremówki 30/36%\* (robiłam na śmietance 30%)
- 120 g mlecznej czekolady, połamanej
- 33 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 75 g serka mascarpone, schłodzonego\*

**Poprzednie proporcje, gdy nie miksowałam masy blenderem:**

- 200 g/ml śmietanki kremówki 30/36%\*
  - 130 g mlecznej czekolady, połamanej
  - 35 g gorzkiej czekolady, połamanej
  - 80 g serka mascarpone, schłodzonego\*
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 i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy 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. **Krem czekoladowy robiłam na śmietance 30% z kartonika 'UHT'.** Używając śmietanki 36% 'UHT' lub z Piątnicy 36% polecam zmniejszyć ilość mascarpone do ok 50 g i dać ok 20 g/ml śmietanki więcej.

## Uwagi:

1. Ilość kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 18 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 kremu czekoladowego: [połączenia smakowe](#)
3. **Krem czekoladowy 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 wafłowy.
5. Serek mascarpone i masa czekoladowa muszą być schłodzone przed ubiciem. **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 ☐

**Poniżej zdjęcie kremu, gdzie masa czekoladowa nie została zmiksowana blenderem.**

**Widać w kremie drobinki nierozpuszczonej czekolady.**

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

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