

KREM DO BABECZEK i TORTÓW – krem z białej czekolady

Krem do babeczek i tortów to przepyszny krem z białej czekolady, którym można udekorować babeczki i przełożyć tort!

Gdy z okazji pierwszych urodzin Kacpra zrobiłam babeczki Ciasteczkowy Potwór z kremem maślanym wiedziałam, że nie pochwalę się nimi dopóki nie znajdę lepszego, smaczniejszego zamiennika tego kremu. Długo myślałam nad tym, jaki krem nada się do dużej tylki do trawy/włosów. Przełomowy moment nastąpił, gdy ponownie zrobiłam [Babeczki z michałkami](#). Nie dodałam wtedy do kremu cukierków i orzeszków. W ten sposób otrzymałam stabilny krem do dekoracji :). Koniecznie przeczytajcie 'Uwagi' pod przepisem!

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

Uwaga!

Krem robiłam na śmietance 36% z Piątnicy. Ta śmietanka jest gęściejsza od innych śmietanek 36% dostępnych na rynku i krem wychodzi stabilniejszy. Jeśli macie inną śmietankę, np. Łowicka, Mlekovita lub Łaciata, to polecam proporcje z tego kremu: [Krem z białą czekoladą do tortu](#).

Składniki:

- 250 ml śmietanki kremówki **36%** (z Piątnicy)*
 - 130 g białej czekolady, połamanej
 - 190 g serka mascarpone, schłodzonego*
 - barwnik spożywczy w żelu, kolor dowolny (opcjonalnie)
 - biały barwnik spożywczy w żelu
1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamana czekoladę i kolorowy barwnik spożywczy. Mieszymy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę. Jeśli kolor masy wyjdzie nam żółtawy lub będzie miał 'dziwny/brzydki' odcień dodajemy trochę białego barwnika. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy rondel folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki**, aby masa porządnie się schłodziła (**min. 6 godz.**).
 2. W misce umieszczamy **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. W trakcie mieszania możemy dodać więcej barwnika, jeśli zajdzie taka potrzeba.
 3. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Radzę przy takiej śmietance

- zwiększyć ilość mascarpone do 250 g, aby krem był stabilniejszy.
4. Gotowy krem przekładamy do rękawa cukierniczego z tyłką i dekorujemy babeczki/ciasto/tort. Podczas dekorowania staramy się trzymać worek z kremem tak, aby nie ogrzewać go całą dłońią (krem pod wpływem ciepła zwarzy się).
 5. **Gotowym kremem od razu dekorujemy wypieki.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu użycia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na wypieki.
 6. **Krem nie nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy.**

Do tynkowania i dekorowania tortów polecam kremy maślane.

Uwagi:

1. Kremem z białej czekolady z podanych proporcji udekorujemy 12 babeczek lub otynkujemy tort o śr 22 cm (wys. 9 cm). Można tym kremem przełożyć 1 blat biszkoptu o śr 19 cm (wys. kremu 1,5 cm)
2. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu?**
Najpierw przelicz składniki w [przeliczniku foremek](#) na Twoją średnicę tortu, np. z 22 na 20 cm. Otrzymany wynik **podziel** przez moją wysokość tortu: 9 cm. A następnie **pomnóż** wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 12 cm.
3. Serek mascarpone i masa czekoladowa muszą być schłodzone przed ubiciem. **Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić krem z białej czekolady min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażarki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.**
4. Biały barwnik nie zawsze jest potrzebny. Do kremów na zdjęciu nie dodawałam i jak widać kolory wyszły ładne. Innym razem jednak musiałam dodać, bo zamiast miętowego otrzymałam brzydki, zielony kolor.
5. **Krem nie nadaje się do małej tyłki do trawy/włosów (nr 233).**
6. **Krem do babeczek nie nadaje się jako 'podkład/tynk' pod masę cukrową.**
7. Tym kremem nie polecam robić tortu z trawą/włosami, przy pomocy tylek do włosów, jest za delikatny. Włosy mogą odpadać.

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!

