

KREM GIOTTO

Krem Giotto do tortu to pyszny krem o smaku pralinek Giotto. Krem ma delikatny orzechowy smak, dlatego warto przełamać go [żelką](#) lub [fruzeliną](#) z lekko kwaśnych owoców, np. malinową, porzeczkową lub wiśniową.

Polecam również klasyczny [krem orzechowy](#).

Składniki na 1 blat o śr 16 cm:

- 180 g śmietanki kremówki 30/36%
- 110 g białej czekolady
- 23 g mleka w proszku (użyłam łaciate 26%)
- 40 g pasty z orzechów laskowych*
- pół łyżeczki ekstraktu z wanilii (nie jest konieczny)
- 140 g serka mascarpone, **schłodzonego***
- 40-45 g drobno posiekanych [prażonych orzechów laskowych](#)

1. Pastę z orzechów laskowych można kupić w różnych sklepach. Jeśli jednak macie blender, to polecam zrobić ją samemu. Wtedy nie jest taka luźna.
2. 40 g prażonych orzechów laskowych rozdrabniamy blenderem (w malakserze), aż otrzymamy pastę orzechową.
3. W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną czekoladę, następnie powoli mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową.
4. Dodajemy mleko w proszku i mieszamy dokładnie. Mleko nie rozpuści się dokładnie, dlatego się tym nie przejmujcie (potem masę precedzicie przez sitko).
5. Dodajemy pastę orzechową, ekstrakt z wanilii i mieszamy, aż pasta rozpuści się w gorącej masie.
6. Gotową masę precedzamy przez sitko z drobnymi oczkami i odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godzin).
7. Następnie umieszczamy w misce schłodzoną masę z mlekiem w proszku i schłodzony serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) miksujemy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Odkładamy mikser. Dodajemy posiekane orzechy laskowe i krótko miksujemy (**dosłownie 2 sekundy**, aby połączyć orzechy z kremem). Można orzechy wymieszać za pomocą łyżki.
8. **Gotowy krem giotto 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.
9. Krem nie nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy, ponieważ je rozpuści.

Uwagi:

1. Ilość kremu giotto z przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm** (warstwa kremu ma ok 1,8 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu o smaku Giotto:** [połączenia smakowe](#)
3. Do kremu użyłam białej czekolady Wedel.
4. **Do kremu można użyć mleka w proszku:** Łaciate, Krasnystaw lub SM Siedlce.
5. Pasta orzechowa w kremie wg mnie jest konieczna. Robiłam krem bez pasty i smakował jak zwykły krem z białą czekoladą i mlekiem w proszku. Jadłam pralinki Giotto i pasta orzechowa w kremie sprawia, że smak kremu zbliżony jest do nadzienia z pralinek.
6. Robiłam krem giotto na śmietance 30 i 36%. Krem na śmietance 36% wyszedł trochę gęstszy, dlatego możecie dać jej ciut więcej (ok 20 ml).
7. Prażone orzechy możecie sami zrobić lub kupić gotowe.

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.