KREM GIOTTO

Krem Giotto do tortu to pyszny krem o smaku pralinek Giotto. Krem ma delikatny orzechowy smak, dlatego warto przełamać go żelką lub frużeliną z lekko kwaśnych owoców, np. malinową, porzeczkową lub wiśniową.
Polecam również klasyczny krem orzechowy.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

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 przecedzicie przez sitko).
5. Dodajemy pastę orzechową, ekstrakt z wanilii i mieszamy, aż pasta rozpuści się w gorącej masie.
6. Gotową masę przecedzamy 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.