

KREM KARMELOWY

Krem karmelowy do tortu zachwyci każdego fana słodkiego karmelu. Polecam dodać do kremu z karmelem owocową, lekko kwaśną frużelinę lub konfiturę, aby przełamać słodycz kremu. Krem z karmelem można przygotować na dwa sposoby. Według mnie łatwiejszy jest drugi sposób na krem z samym serkiem mascarpone. Przy pierwszym sposobie, gdzie ubijamy najpierw śmietankę z mascarpone, łatwiej zwarzyć krem. Dlatego początkującym osobom polecam drugi sposób.

Polecam również [krem z masłem orzechowym](#)

I SPOSÓB:

Składniki (skorzystaj z [przelicznika foremek](#)):

- 180 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 70 ml śmietanki kremówki 30/36%, **schłodzonej**
- 100 – 130 g karmelu, do smaku, **schłodzonego**

Wykonanie kremu karmelowego:

1. W misce umieszczamy śmietankę i mascarpone. Za pomocą miksera miksujemy całość (średnie obroty), aż otrzymamy krem śmietankowy, ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy sos karmelowy musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować zwarzenie się kremu śmietankowego.
2. **Do kremu dodajemy schłodzony karmel i krótko miksujemy (średnie obroty), tylko do połączenia się składników.**
3. Gotowy krem karmelowy nakładamy na biszkopt/ciasto lub wkładamy do worka cukierniczego, gdy chcemy udekorować nim babeczki.
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.

II SPOSÓB:

Składniki:

- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 100-130 g karmelu, do smaku, **schłodzonego**

1. W misce umieszczamy schłodzone mascarpone i karmel. Za pomocą miksera mieszamy krótko, do momentu połączenia się składników.
2. Gotowy krem karmelowy od razu nakładamy na biszkopt lub ciasto.

Składniki na ok 170-180 g karmelu:

- 112 g drobnego cukru
- 30 g masła (min. 82% tłuszczu), w temp. pokojowej
- 100 ml śmietanki kremówki 30/36%, w temp. pokojowej

Wykonanie karmelu:

1. Do rondelka wsypujemy cukier. Podgrzewamy go na **mniejszym ogniu**, cały czas mieszając drewnianą łyżką lub silikonową szpatułką. **Trzeba uważać, aby cukier nie przylepił się do ścianek garnka**. Po chwili, gdy cukier zacznie się rozpuszczać, zobaczymy że robią się grudki. łyżką rozcieramy cukier, aby szybciej się rozpuścił.
2. Gotowy karmel ma bursztynowy kolor. **Bardzo szybko osiąga ten kolor i trzeba uważać, aby go nie przypalić**, bo robi się gorzki. Gdy zobaczymy że karmel jest już gotowy, a nadal będą w nim grudki nierozpuszczonego cukru, **wyłączamy palnik**. Następnie mieszamy karmel, aż cukier się rozpuści. Gdyby to się nie stało, to się nie martwcie. Zostawcie karmel tak jak jest (po dodaniu masła cukier się rozpuści).
3. **Ponownie podgrzewamy karmel, dosłownie chwilę i dodajemy masło** (które zatrzyma proces karmelizowania się cukru, karmel już się nie przypali). **Mieszamy całość ok 2 minuty**, aż masa robi się jednolita (masło połączy się z karmelem). Masa po dodaniu masła zacznie skwierczeć, dlatego uważajcie, aby się nie poparzyć.
4. Następnie **dodajemy śmietankę i mieszamy ok 1 minutę**, aż sos karmelowy zrobi się jednolity, płynny. Zdejmujemy karmel z ognia.
5. Jeszcze gorący sos karmelowy przelewamy przez sitko, aby pozbyć się grudek. Studzimy.
6. **Sos karmelowy schładzamy w lodówce, szczelnie zamknięty, przed dodaniem do kremu śmietankowego – ok 3 godz.**

Uwagi:

1. Kremu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu/ciasta o śr 18 cm. Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu karmelowego: [połączenia smakowe](#)
3. **Krem karmelowy nie nadaje się pod masę cukrową** i dekoracje z tej masy. Krem z mascarpone i śmietanką rozpuści masę cukrową.

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.