KREM KAWOWY – krem z kawą

Krem kawowy do tortu i ciasta. Pyszny krem z kawą to idealny krem do biszkoptu orzechowego lub kakaowego. Krem o smaku kawy połączyłam z frużeliną wiśniową, którą bardzo polecam do tego kremu, można również dać żelkę wiśniową. Polecam również tort orzechowo – kawowy, w którym wykorzystałam krem kawowy.
W tym wpisie znajdziecie dwa sposoby na zrobienie kremu z kawą.

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

Uwaga!
Smak i kolor kremu z kawą zależy od tego jakiej kawy użyjecie. Im intensywniejszy aromat kawy, tym mocniejszy smak kremu. Przy mocniejszej kawie trzeba dać trochę więcej cukru pudru. W trakcie miksowania kremu sprawdzamy smak i dodajemy więcej cukru, jeśli zajdzie taka potrzeba.
Krem można zrobić z kawą rozpuszczalną, Inką lub z Cappuccino. Można też zrobić z espresso. Ale tutaj trzeba uważać, aby nie dodać za dużo takiej kawy do kremu śmietankowego, aby nie rozrzedzić kremu. W przypadku espresso polecam dać mniej śmietanki, a więcej mascarpone.

Pierwszy sposób na krem kawowy:

Składniki:

- 200 ml śmietanki kremówki **36%**
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej lub więcej, do smaku
- 35-45 g cukru pudru lub więcej, do smaku
- 160 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy kawę. Mieszamy, aż kawa całkowicie się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 8 godzin**).
2. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** śmietankę z kawą, serek mascarpone i cukier puder. Przy pomocy miksera (średnie obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem kawowy.
3. **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.
4. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy**.

Drugi sposób na krem z kawą:

Składniki:

- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej (8 g)
- 1,5 – 2 łyżeczek wrzątku
- 180 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**
- 160 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 35-45 g cukru pudru lub więcej, do smaku

1. Kawę zalewamy wrzątkiem i mieszamy, aż całkowicie się rozpuści. Niektóre kawy, te o intensywniejszym aromacie, trudniej się rozpuszczają i mogą się zrobić twarde grudki. Wtedy przecedzamy rozpuszczoną kawę przez sitko i używamy tylko rozpuszczoną cześć kawy.
2. **Studzimy rozpuszczoną kawę. Nie może być ciepła, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**
3. W misce umieszczamy **schłodzoną** śmietankę, serek mascarpone, cukier puder i ostudzoną, rozpuszczoną kawę. Przy pomocy miksera (średnie obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem kawowy.
4. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy**.
5. W tym sposobie na krem **ważne jest to, aby nie dodawać za dużo wody do kawy**. Większa ilość płynu rozrzedzi krem śmietankowy.

Uwagi:

1. Ilość kremu z obu przepisów wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm (warstwa kremu ma ok 1,5 cm). Skorzystaj z przelicznika foremek**.
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z kawą: połączenia smakowe.**
3. Serek mascarpone i masa śmietankowa z kawą muszą być schłodzone przed ubiciem. **Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić śmietankę z kawą min. 8 godzin przed ubiciem, można ją włożyć do zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy i mieszamy, aby nie zamarzła.**
4. Kremem można otynkować tort, jednak **krem kawowy nie nadaje się pod masę cukrową**. Krem na bazie śmietanki i mascarpone rozpuści masę cukrową.
5. **Krem zrobiony jest na śmietance 36% z kartonika 'UHT'**. Przy śmietance z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone do ok 120 g. Przy **śmietance 30%** warto zwiększyć ilość mascarpone.

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!