

KREM MARCEPANOWY

Krem marcepanowy to prosty i szybki krem do tortu. Idealny na święta Bożego Narodzenia lub Wielkanoc. Krem z marcepanem jest delikatny w smaku. Warto przełamać go owocową [fruzeliną](#) lub [želką](#), np. malinową, pomarańczową, wiśniową lub porzeczkową.

Polecam również [mus marcepanowy](#) – lekki krem bez mascarpone.

Krem marcepanowy z białą czekoladą:

- 165 g marcepanu (masa marcepanowa)
 - 100 g/ml śmietanki kremówki 36%
 - 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego (opcjonalnie, jednak warto go dodać)
 - 70-75 g białej czekolady
 - 320 g serka mascarpone, **schłodzonego**
1. **W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia.** Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojony marcepan. Dokładnie mieszamy, aż się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Marcepan ciężko się rozpuszcza, dlatego można przez chwilę podgrzać masę na małym ogniu, aby marcepan szybciej się rozpuścił.
Na końcu dodajemy ekstrakt migdałowy i mieszamy.
 2. Następnie przecedzamy masę przez sitko, aby pozbyć się grudek. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godz.).**
 3. **W kąpielu wodnej topimy białą czekoladę i studzimy.** Miseczkę z czekoladą ustawiamy na wysokim rondelku z małą ilością gotującej się wody. **Dno miseczki nie może dotykać wody, ponieważ wtedy czekolada się zetnie.** Biała czekolada szybko się topi. Dlatego pod koniec możecie ściągnąć miseczkę i resztki czekolady bez problemu się rozpuszczą.
Studzimy rozpuszczoną czekoladę.
 4. **Schłodzone mascarpone** krótko miksujemy na średnich obrotach miksera – dosłownie 3 sekundy. Dodajemy ostudzoną, rozpuszczoną czekoladę i krótko miksujemy, tylko do połączenia się składników (ok 5 sekund). Następnie dodajemy schłodzoną masę marcepanowa i miksujemy, aż uzyskamy gęsty krem. Nie za długo.
 5. **Gotowy krem marcepanowy 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.
 6. **Krem nie nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy, ponieważ je rozpuści.**

Uwagi:

1. Ilość kremu marcepanowego z przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm**, warstwa kremu ma ok 2 cm grubości. Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. [Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z marcepanem: połączenia smakowe](#)
3. Ekstrakt migdałowy nie jest konieczny, jednak fajnie podbija on smak marcepanu. Użyłam ekstraktu migdałowego Dr Oetker.
4. Do kremu użyłam białej czekolady Wedel.
5. Masę marcepanową kupiłam w Lidlu.

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.