

KREM MAŚLANY Z MASCARPONE

Krem maślany z mascarpone do tynkowania i dekorowania tortów.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Do tynkowania i dekorowania polecam również inne [kremy maślane](#).

Składniki:

- 150 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 60 g cukru pudru (przy kakao dajemy więcej)
- 250 g serka mascarpone, w temperaturze pokojowej

Dodatkowo:

- do wybielenia kremu: [biały barwnik/wybielacz](#)
 - aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwas cytrynowy, itp.
 - czarny barwnik spożywczy, jeśli chcemy uzyskać [czarny kolor kremu](#)
 - kolorowe barwniki spożywcze – [czerwony krem do dekoracji](#)
1. Mascarpone wyciągamy z lodówki min. 5 godzin przed zrobieniem kremu. Serek ociepla się dłużej od masła i dwie godziny to za krótki czas na ocieplenie mascarpone.
 2. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem pudrem, aż otrzymamy puszystą masę (min. 12 min, najszybsze obroty miksera).
 3. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 2-3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem.
 4. W tym momencie dodajemy kolorowe barwniki lub biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem. Jeśli chcemy otrzymać np. jasno niebieski kolor kremu, to po dodaniu niebieskiego barwnika dodajemy biały barwnik, aby rozjaśnić kolor i go 'oczyścić' (krem maślany najczęściej ma kremowy kolor i w połączeniu z niebieskim często wychodzi zielony kolor). Można też najpierw wybielić krem, a potem dodać kolorowy barwnik. Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor.
 5. Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.
 6. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.
 7. Gotowym kremem tynkujemy tort.
 8. **Polecam wpis** ['Jak uratować zwarzony krem maślany'](#).
 9. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną**, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.

Uwagi:

1. Masło i serek mascarpone muszą być w temperaturze pokojowej.
2. Ilość kremu wystarczy na otynkowanie tortu o średnicy 16 cm (wys. 10 cm).
3. **Jak obliczyć ilość kremu na Waszą średnicę i wysokość tortu?**
Najpierw przelicz składniki w [przeliczniku foremek](#) na Twoją średnicę tortu, np. z 16 na 24 cm. Otrzymany wynik **podziel** przez moją wysokość tortu: 10 cm. A następnie **pomnóż** wynik przez Twoją wysokość tortu, np. 12 cm.
4. Zamiast cukru pudru można do kremu dodać mleko skondensowane słodzone, w ten sposób otrzymacie trochę inny [krem maślan do dekoracji](#).
5. W tym kremie ilość masła i sera mascarpone można modyfikować. Jeśli wg [przelicznika foremek](#) wyjdzie 300 g mascarpone i nie chcecie kupować dodatkowego opakowania sera, to można dać więcej masła.
6. Do gotowego kremu, który jest lekko żółty, dodajemy wybielacz/biały barwnik, aby wybielić krem. Aby uzyskać śnieżną biel można dodać odrobinę (dosłownie kropelka na końcu wykałaczki) fioletowego barwnika. Jeśli przesadzimy z fioletowym barwnikiem, wyjdzie nam bardzo 'brudna biel'.
7. Masło ma być miękkie, ale nie lejące, płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
8. Grubość warstwy tynku powinna wynosić ok 3-4 mm. **Cienka warstwa kremu łatwo ulega pęknięciom.**
9. Przed 'tynkowaniem' kremem maślanym polecam schłodzić złożony tort w lodówce, aby naturalnie 'osiadł' (min. 6 godz., najlepiej całą noc). Gdy nałożymy krem tuż po złożeniu tortu, może on później popękać.
10. Torty zdobione kremem maślanym najlepiej umieszczać na grubszym podkładzie. Zapobiegnie to pęknięciom podczas przenoszenia tortu. Gdy robimy tort bezpośrednio na paterze, to gruby podkład nie jest konieczny.
11. Krem maślan z mascarpone w lodówce twardnieje, dlatego **wypieki z tym kremem warto wystawić z lodówki kilka minut wcześniej przed podaniem**. Torty otynkowane i udekorowane kremem maślanym polecam kroić gorącym nożem, aby dekoracje nie pękały podczas krojenia.
12. [Krem maślan z mascarpone można zamrozić.](#)
13. **Na krem maślan można położyć opłatek wafłowy z nadrukiem.**
Kładziemy go tuż po otynkowaniu tortu, na jeszcze miękkim kremie. Ale **do kremu maślanego polecam wydruk na masie cukrowej** (specjalny rodzaj opłatka na kremy maślane lub na masę cukrową). Taki opłatek ma ładniejsze, żywsze kolory. Kolory na opłatkach wafłowych na kremie maślanym będą blade, mniej nasycone. **Wydruku na masie cukrowej nie kładziemy na kremy śmietankowe (śmietanka w kremie rozpuści opłatek).**

Smacznego ☐

***Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz
go dalej!***

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.