

KREM MAŚLANY Z MLEKIEM SKONDENSOWANYM

Krem maślany z mlekiem skondensowanym to pyszny i prosty krem w wykonaniu. Jeśli z jakiś powodów obawiacie się kremu maślanego na bezie szwajcarskiej, to ten krem jest jego prostszą alternatywą. W smaku jest równie słodki jak krem na bezie szwajcarskiej. Dla mnie jednak odrobinę smaczniejszy, ale to rzecz gustu, dlatego przy najbliższej okazji warto go spróbować :).

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

Do tynkowania i dekorowania polecam również inne [kremy maślane](#)
Polecam wpis: [kremy do tynkowania odporne na upały](#)

Składniki:

- 200 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- mleko skondensowane (zagęszczone) **słodzone**: ok **170-180 g** (tynkowanie) lub **160 g** (dekorowanie)*, [w puszce lub w tubce](#)

Proporcje na krem na włosy lub trawę (tort o śr 20 cm, wys. 10-11 cm): 330 g masła, 260 g mleka skondensowanego.

Dodatkowo:

- do wybielenia kremu: [biały barwnik/wybielacz](#)
 - aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwas cytrynowy, itp.
 - kolorowe barwniki spożywcze – [czerwony krem do dekoracji](#)
1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (min. 10 min, najszybsze obroty miksera).
 2. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Dodałam je w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
 3. Następnie dodajemy kolorowe barwniki spożywcze. **Barwniki dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru.** [Wybielacz / biały barwnik](#) pomijamy, gdy chcemy uzyskać [czerwony, czarny lub inny ciemny kolor](#).
 4. Miksujemy chwilę krem na najszybszych obrotach, aby dobrze wymieszać barwnik.
 5. [Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób 'odpowietrzamy' krem maślany.](#)
 6. **Polecam wpis** ['Jak uratować zwarzony krem maślany'](#).
 7. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną**, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.

8. 100 g mleka skondensowanego = 80 ml.

Uwagi:

1. Masło i mleko skondensowane 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. Masło ma być miękkie, ale nie lejące, płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
5. **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'.**
6. Użyłam mleka skondensowanego słodzonego 'Gostyńskiego', które można kupić w puszcze lub w tubce (w tubce jest 140 g, mimo że pisze 150 g). Niesłodzone mleko jest rzadsze, dlatego nie polecam go do kremu.
7. **Krem w proporcjach 1:1 wyszedł bardzo luźny i tłusty jak dla mnie.** Widać to na filmie. Dlatego radzę stopniowo dodawać mleko i sprawdzać konsystencję. Jeśli chcemy krem do dekoracji (kwiaty), to polecam na 200 g masła użyć max. 160 g mleka skondensowanego.
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 maślany z mlekiem skondensowanym 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 maślany z mlekiem skondensowanym możemy **przechowywać w lodówce (do 5 dni).** Przed ponownym użyciem krem **wyciągamy i ocieplamy, aby zmiękł.** Następnie mikserem (najwyższe obroty)

ponownie miksujemy, aż krem uzyska kremową konsystencję.

13. Krem możemy zamrozić (2-3 miesiące).

14. **Na krem maślany można położyć opłatek waflowy 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 opłatku waflowym na kremie maślanym będą bledsze, 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.