

KREM MICHAŁKOWY JASNY

Krem Michałkowy jasny do tortu to przepyszny krem z białą czekoladą i znanymi wszystkim białymi Michałkami. Krem wykorzystałam do tortu [Dwa Michały](#), gdzie znajdziecie również krem z klasycznych Michałków! *Słodycz kremu z białymi mikałkami najlepiej przełamać [żelką](#) lub [fruzeliną](#) z kwaśnych owoców np. maliny, porzeczki :).*

Składniki:

- 180 ml śmietanki kremówki 36%
 - ok 120 g cukierków białe Michałki (8 szt)
 - 55 g białej czekolady
 - 150 g serka mascarpone, **schłodzonego**
1. W rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamaną czekoladę z pokrojonymi cukierkami. Powoli całość mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę. **Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem się czekolady i cukierków możecie przez chwilę podgrzać całość na małym ogniu.** Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godzin).
 2. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę z cukierkami i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem.
 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. Krem zawiera orzeszki z cukierków. **Jeśli chcemy mieć idealnie gładki krem można masę z rozpuszczoną czekoladą i cukierkami precedzić przez sitko**, aby pozbyć się orzeszków (precedzamy przed schłodzeniem).
 5. **Stabilność kremu zależy od rodzaju śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml.**

Uwagi:

1. Ilość kremu z przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm (warstwa kremu ma ok 1,8 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu Michałkowego jasnego: [połączenia smakowe](#)
3. Serek mascarpone i masa czekoladowa muszą być schłodzone przed ubiciem. **Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić krem z czekoladą min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarznął.**
4. W kremie możecie modyfikować ilość białej czekolady i cukierków, jeśli

będzie dla Was za słodki. Pamiętajcie jednak, że to wpłynie nie tylko na smak kremu, ale również na jego stabilność. Dlatego trzeba odpowiednio zwiększyć ilość mascarpone.

5. Użyłam białe Michałki z Wawel.

6. Krem Michałkowy jasny zrobiony jest na śmietance 36% z kartonika 'UHT'. Przy śmietance z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone nawet o połowę.

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.