

KREM O SMAKU CHAŁWY z paloną czekoladą

Krem o smaku chałwy z paloną białą czekoladą do tortu to krem dla wielbicieli słodkiej chałwy i pysznej palonej czekolady! Pyszny i prosty krem w wykonaniu. Jednak zanim go zrobicie przeczytajcie moje uwagi na temat kremu z chałwą poniżej, aby nie było później niespodzianek :).

Wg mnie krem z chałwą z dodatkiem palonej czekolady jest lepszy w smaku od kremu chałwowego z białą czekoladą. Trudno mi opisać ten wyjątkowy smak, więc musicie sami go zrobić i poczuć różnicę :). Nie tylko smakiem te kremy się różnią, ale i stabilnością. Krem z paloną białą czekoladą wg mnie jest stabilniejszy.

Chałwa jest tłusta, tak samo jak marcepan i różne pasty orzechowe, np. pistacjowa. Tłusta masa zwiększa niestabilność kremu do tortu, dlatego potrzebny jest tutaj stabilizator. Biała czekolada i mascarpone w takich kremach to konieczność, chyba że wolicie kremy z żelatyną.

Polecam do kremu konfiturę z porzeczek lub owocową [fruzelinę](#).

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

Krem o smaku chałwy z paloną czekoladą:

- 90 g śmietanki kremówki 30%
- 38 g palonej białej czekolady (Wedel)
- 110 g chałwy (użyłam z Wedla), można dać 100 g
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego (opcjonalnie)
- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. Zamiast batonika chałowego **można użyć pasty chałwowej**.
2. Białą czekoladę kroimy na mniejsze, **równej wielkości kawałki**. Układamy pokrojoną czekoladę na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Blaszke wstawiamy do rozgrzanego piekarnika – **150°C (bez termoobiegu)**. **Pieczemy czekoladę ok 10-13 minut lub dłużej**. Gotowa palona czekolada będzie miała **złocisty, karmelowy kolor** lub trochę ciemniejszy. Musimy uważać, aby nie przypalić czekolady, ponieważ wtedy będzie miała gorzki smak. Warto po 8 minutach obserwować czekoladę. Jeśli zauważymy, że połowa czekolady jest już gotowa, a reszta jeszcze nie, to otwieramy piekarnik i wyciągamy czekoladę, a resztę pieczemy dalej. **Czekolada szybciej przypala się od spodu**, dlatego warto zwrócić na to uwagę i w razie czego odwrócić kawałki czekolady w trakcie pieczenia. Wyciągamy blaszkę z piekarnika i studzimy paloną czekoladę.

3. W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy pokruszoną paloną białą czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Palona czekolada jest twarda, dlatego może być problem z rozpuszczeniem. Możemy chwilę podgrzać masę i podczas mieszania rozgnieść łyżką kawałki czekolady o ściankę rondelka. Można też **zmiksować masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu**. Innym sposobem jest rozdrobnienie palonej czekolady blenderem 'na proszek' przed dodaniem jej do śmietanki.
4. Dodajemy drobno pokruszoną chałwę i dokładnie mieszamy. Chałwa ciężko się rozpuszcza, dlatego można przez chwilę podgrzać masę na małym ogniu, aby szybciej się rozpuściła. Następnie jeszcze gorącą masę przecedzamy masę przez sitko, aby pozbyć się grudek.
5. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki (min. 8 godz.)**. Masa po schłodzeniu wyjdzie bardzo gęsta, prawie twarda.
6. W misce umieszczamy **schłodzone mascarpone i masę z chałwą**. Miksujemy całość krótko, aż uzyskamy gęsty krem. Nie ubijamy masy na puszysty krem, dlatego uważajcie, aby nie przebić kremu. Miksowałam krem niecałą minutę, aż uzyskałam jednolity krem.
7. **Gotowy krem o smaku chałwy od razu nakładamy na biszkopt lub 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.

Uwagi:

1. Kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (grubość ok 1,5 – 1,7 cm)**. **Skorzystaj z [Przelicznika foremek](#)**.
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu o smaku chałwy: [połączenia smakowe](#)**.
3. Pasty chałwowe w słoiczkach są różne. Ja trafiłam na gęstą. Mogą być też bardziej płynne. Wtedy polecam zmniejszyć ilość śmietanki w przepisie lub dodać więcej żelatyny. Jak na razie wolę chałwę dostępną w sklepach. Wiem że te pasty w słoikach są zdrowsze, ale ich smak mi nie podszedł. Wyczuwam w nich kwasek/aromat cytrynowy i są dla mnie bardzo słodkie. Jeśli trafię na pyszną pastę chałwową dam Wam znać ☐
4. Do kremu użyłam śmietanki kremówki 30%. Można użyć śmietanki 36%.
5. Biszkopt kakaowy nasączyłam kawą z cukrem (bez mleka).

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.