KREM O SMAKU RAFFAELLO z białą czekoladą i śnieżką

Krem o smaku raffaello z białą czekoladą i śnieżką do dziś przypomina mi moje 18 urodziny, ponieważ to właśnie wtedy podałam moim gościom tort z tym kremem. Dlatego dziś, w moje 35 urodziny, podaję Wam przepis na ten pyszny krem :). Polecam tort Serce Raffaello, gdzie znajdziecie krem raffaello na śnieżce. Krem jest słodki ze względu na zawartość białej czekolady i śnieżki, dlatego polecam do niego frużeliny z kwaśnych owoców, np. frużelinę malinową.
Polecam również kokosowy krem do tortów i ciast.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- 160 ml śmietanki kremówki 36%, **schłodzonej***
- 1 opakowanie 'Śnieżki' (60 g)
- 60 g białej czekolady
- 65 g wiórków kokosowych
- 15 g migdałów w płatkach, pokruszonych

1. Miseczkę z połamaną czekoladą kładziemy na małym, wysokim rondelku z wrzącą wodą (mała ilość). Mieszamy czekoladę, aż się rozpuści. Biała czekolada nie potrzebuje wysokiej temperatury, dlatego uważajmy, aby jej nie przegrzać.
   Roztopioną czekoladę studzimy, nie może być ciepła – krem się wtedy zwarzy.
2. W misce umieszczamy schłodzoną śmietankę i dodajemy śnieżkę w proszku. Wszystko razem miksujemy, aż otrzymamy gęsty krem (szybsze obroty, ok 2 min). Dodajemy roztopioną i ostudzoną białą czekoladę i krótko miksujemy, tylko do połączenia się składników.
3. Na końcu dodajemy wiórki kokosowe i pokruszone migdały. Krótko miksujemy.
4. Krem o smaku raffaello z białą czekoladą i śnieżką **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.

Uwagi:

1. **Kremu z podanych proporcji wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 18 cm. Skorzystaj z przelicznika foremek.**
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu raffaello: połączenia smakowe.**
3. Do kremu raffaello nie polecam śmietanki 36% z Piątnicy. Krem na tej

śmietance wyjdzie za gęsty. Można użyć śmietanki 30%, jednak tylko do lekkich tortów.
4. Do krojenia tortu polecam gorący nóż. Krem o smaku raffaello jest gęsty i tort ciężko się kroi.

Smacznego

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

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!