KREM OREO

Krem oreo to połączenie kremu śmietankowego z pysznymi ciasteczkami oreo. Krem w smaku jest delikatny, dlatego można go łączyć z wieloma innymi kremami. Idealnie pasują do niego musy owocowe, np. mus malinowy lub wiśniowy. Krem oreo połączyłam z frużeliną truskawkową w torcie piłka nożna, który bardzo polecam :).

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

Ważne! Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki. Przy śmietance 30% dajemy więcej mascarpone – 150 g i zmniejszamy ilość śmietanki do 175 g, aby krem był stabilniejszy.

Składniki na krem oreo:

- 190 g/ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**
- 140 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- ok 17-20 g cukru pudru lub więcej, do smaku
- 10 ciastek 'Oreo'

1. Kilka ciastek – 5 szt (całe, razem z kremem) rozdrabniamy w malakserze na drobny mak. Pozostałe ciastka kroimy nożem na większe kawałki, tak aby były wyczuwalne w kremie.
2. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość mikserem, aż otrzymamy gęsty i sztywny krem śmietankowy. Odkładamy mikser.
3. Dodajemy do kremu pokruszone ciastka (wszystkie) i **za pomocą łopatki delikatnie łączymy z kremem śmietankowym** (nie mieszamy długo, bo krem może się zwarzyć).
4. **Gotowy krem oreo 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. Śmietanka i serek mascarpone muszą być **schłodzone przed ubiciem**.
2. **Ilość kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm (warstwa kremu ma ok 2 cm) – skorzystaj z przelicznika foremek.**
3. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu oreo: połączenia smakowe.**

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!