

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 łopatk** **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!**