KREM ORZECHOWY

Krem orzechowy już dawno za mną chodził! Odkąd miałam okazję pierwszy raz spróbować tortu Pani Małgorzaty wiedziałam, że pewnego dnia sama go zrobię. Tort orzechowy z tym kremem to niebo w gębie :). Przepis nie jest trudny. Niestety krem wychodzi luźny i przed nałożeniem go na biszkopt lub ciasto koniecznie trzeba go schłodzić w lodówce. W przeciwnym wypadku krem wypłynie pod ciężarem biszkoptu i drugiej warstwy kremu.

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

Składniki:

- 125 g drobno zmielonych orzechów włoskich
- 110 ml zimnego mleka
- 95 g drobnego cukru
- 120 g masła (min. **82%** tłuszczu), w temp. pokojowej

1. Orzechy włoskie drobno mielimy blenderem (może być malakser lub inne urządzenie do mielenia).
2. W rondelku podgrzewamy mleko z cukrem. Gdy mleko się zagotuje zmniejszamy ogień i dodajemy mielone orzechy. **Całość mieszamy i gotujemy na małym ogniu, aż masa zgęstnieje, ok 10 minut.** Zdejmujemy rondelek z ognia i **studzimy masę**.
3. Masło ucieramy mikserem, aż będzie jasne i puszyste – **min. 10 minut**. Do utartego masła dodajemy ostudzoną masę orzechową. Miksujemy całość tylko do połączenia się składników.
4. Krem orzechowy wyjdzie luźny (nie zwarzony). **Wkładamy go do lodówki, aby zgęstniał (ok 30 minut). Co kilka minut mieszamy, aby nie stwardniał, tylko równomiernie się schłodził.**
5. Gotowy krem orzechowy wykładamy na biszkopt.
6. Do kremu orzechowego można dodać trochę alkoholu, np. wódkę.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Krem orzechowy z tego przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 20 cm. Skorzystaj z przelicznika foremek**.
3. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu orzechowego: połączenia smakowe.**
4. Masło ma być miękkie, ale nie lejące, płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.
5. Krem orzechowy z masłem w lodówce twardnieje, dlatego wypieki z tym kremem warto wystawić z lodówki kilka minut wcześniej przed podaniem. Torty otynkowane i udekorowane kremem z masłem polecam kroić gorącym nożem.
6. Tym kremem można otynkować tort, ale krem orzechowy z drobno zmielonymi

orzechami nie jest gładki.

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!

(ikonka drukarki widoczna na komputerach)