KREM ROCHER

Krem Rocher zna chyba każdy :). To idealne połączenie serka mascarpone z Nutellą, czekoladą i orzechami laskowymi! Jeśli jednak nie mieliście okazji na degustację tego kremu, to koniecznie sami zróbcie i przekonajcie się jak uzależniający jest ten smak :). Krem Ferrero Rocher polecam do ciast, deserów z owocami i tortów, np. Tort Rocher.

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

Składniki:

- 245 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 120 g kremu czekoladowego 'Nutella'
- 60 g mlecznej czekolady
- 12 g gorzkiej czekolady lub mlecznej*
- 36 g **prażonych,** zmielonych orzechów laskowych

1. Czekolady topimy w kąpieli wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby masa czekoladowa nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła, ponieważ krem się zwarzy.**
2. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone i Nutellę. Miksujemy całość dosłownie chwilę, aby składniki trochę się wymieszały. Dodajemy **ostudzoną** czekoladę i krótko miksujemy, tylko do połączenia się składników. Następnie wsypujemy orzechy i krótko mieszamy (mikserem).
3. **Gotowy krem 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.
4. Krem Rocher **nie nadaje się** jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy.

Uwagi:

1. Serek mascarpone musi być schłodzony min. 6 godzin.
2. Krem Rocher z tego przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu/ciasta o średnicy 16 cm (warstwa kremu ma ok 1,5 cm). Skorzystaj z przelicznika foremek.**
3. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu ferrero rocher: połączenia smakowe.**
4. **Czekoladę gorzką w przepisie można zastąpić mleczną. Krem będzie wtedy trochę słodszy.**
5. Słodki smak kremu najlepiej przełamać kwaskową konfiturą lub owocami, np. maliny, porzeczki.
6. **Kąpiel wodna:** ustawiamy miskę z czekoladą na małym, wysokim rondelku z

gotującą się wodą (mała ilość wody). Mieszamy czekoladę, aż się rozpuści. **Czekolada nie lubi wysokiej temperatury, zwłaszcza biała czekolada**, dlatego trzeba uważać i za długo jej nie podgrzewać (tylko do momentu rozpuszczenia się czekolady).

Smacznego

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