

KREM SPECULOOS z mascarpone

Krem Speculoos z mascarpone to idealny pomysł na słodki dodatek do świątecznych tortów i ciast. Krem jest przepyszny! Dlatego radzę uważać, bo może nie starczyć do tortu! Zrobiłam go z gotowym kremem ze słoika, ponieważ kupiłam go na spróbowanie i nie byłam w stanie zjeść bez niczego, taki jest słodki. Kupiłam też ciasteczka Speculoos i będę robić domowy krem Speculoos, ale nie wiem czy do świąt zdążę go zrobić!

Składniki:

- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - 125 g kremu Speculoos, **schłodzonego***
1. W misce umieszczamy mascarpone i krem ciasteczkowy. Za pomocą miksera mieszamy krótko, do momentu połączenia się składników.
 2. **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.

Uwagi:

1. Kremu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu/ciasta o śr 18 cm (grubość kremu – 1 cm).**
Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Użyłam gotowego kremu Speculoos z kawałkami ciastek, który kupiłam w Lidlu.
3. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu Speculoos:** [połączenia smakowe](#)
4. Krem Speculoos schładzałam ok 3 godziny.
5. Nie polecam dodawać większej ilości kremu Speculoos do mascarpone, ponieważ krem wyjdzie mało stabilny.
6. Krem jest słodki, dlatego polecam dać pod krem konfiturę lub fruzelinę z kwaśnych owoców, np. pomarańczowa (z dodatkiem soku z cytryny).

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.