KREM WANILIOWY

Krem waniliowy na śmietance to prosty i pyszny krem do tortu. Krem z wanilią do tortu to idealna alternatywa dla kremu śmietankowego. Polecam urozmaicić krem waniliowy żelką owocową lub **frużeliną**

Jedynym problemem w tym kremie jest to, że im dłużej gotuje się śmietankę, tym masa po schłodzeniu wychodzi gęstsza. Może się więc zdarzyć, że za każdym razem konsystencja kremu będzie się trochę różnić.

Dlatego ważny jest czas gotowania śmietanki. Za pierwszym razem, trzymając się przepisu, gotowałam śmietankę ok 15 minut! Masa waniliowa po schłodzeniu wyszła bardzo gęsta. A po dodaniu mascarpone ledwo rozsmarowałam krem na biszkopcie. Konsystencją krem przypominał schłodzone masło. Do tego warstwa kremu miała ok 1 cm grubości i ledwo wcisnęłam do niego żelkę :).

Jak dla mnie najlepszy czas gotowania śmietanki (ok 300 g) to ok 5 minut. Gdy gotowałam ją 7 minut masa po schłodzeniu wyszła już gęsta i otrzymałam bardzo gęsty krem. Taki krem nie jest zły, do przełożenia tortu jest dobry. Ale trochę ciężko go wycisnąć np. przez tylkę, więc trzeba trochę się napracować przy dekorowaniu babeczek. **Krem w miseczce na zdjęciu** wyszedł mi właśnie tak gęsty.
Krem w torcie był luźniejszy (śmietanka gotowana ok 5 minut). Dałam go na dolną warstwę. Dodałam żelkę i bez problemu utrzymał ciężar górnego kremu.

Oprócz czasu gotowania znaczenie ma również moc waszego palnika. Im większy ogień, tym śmietanka mocniej się gotuje. Dlatego zwróćcie uwagę również na to, aby zawsze gotować śmietankę na takiej samej mocy palnika.

Ważne!

1. **Im więcej śmietanki, tym czas gotowania trochę trzeba wydłużyć.** Warto sobie zapisywać czas gotowania różnej ilości śmietanki.
2. Śmietanki nie trzeba gotować, można doprowadzić do wrzenia i odstawić razem z wanilią do ostudzenia. Jednak wg mnie gotowanie śmietanki zagęszcza ją, przez co krem po ubiciu z mascarpone jest stabilniejszy.

Składniki na krem waniliowy:

- 280 g śmietanki kremówki 30%
- 1 laska wanilii (min. 10 cm)
- 150 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 30-35 g cukru pudru, do smaku

1. Śmietankę umieszczamy w rondelku.
2. Laskę wanilii przecinamy wzdłuż i za pomocą noża wyskrobujemy ziarenka do śmietanki. Na końcu wrzucamy przekrojoną laskę wanilii.
3. Podgrzewamy śmietankę na małym ogniu do momentu wrzenia. Następnie gotujemy śmietankę na małym ogniu, **przez ok 5 minut**, cały czas mieszając śmietankę.
4. Im dłużej będziemy gotować śmietankę, tym gęstsza wyjdzie po schłodzeniu.
5. Wyłączamy palnik i wyciągamy ze śmietanki laskę wanilii. Nie polecam przecedzać śmietanki przez sitko, ponieważ wtedy część ziarenek wanilii zostaje na sitku.
6. **Na gorącej śmietance tworzy się kożuch.** Aby tego uniknąć **polecam mieszać śmietankę przed ok 1-2 minut**, aby w ten sposób ją przestudzić.
7. Studzimy śmietankę z wanilią, a następnie **schładzamy ją w lodówce min. 6 godzin (najlepiej całą noc).**
8. **Schłodzoną masę waniliową umieszczamy w misce**. Dodajemy **schłodzony** serek mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość (szybsze obroty), aż otrzymamy gęsty krem waniliowy.
9. **Gotowy krem waniliowy od razu przekładamy na biszkopt lub 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. **Ilość kremu waniliowego z przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm** (warstwa kremu ma ok 1,5 cm). **Skorzystaj z przelicznika foremek**
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z wanilią: **połączenia smakowe**
3. Do kremu użyłam śmietanki 30%. Będę robić krem śmietankowy na gotowanej śmietance i wtedy przetestuję krem na śmietance 36%.
4. Jeśli masa waniliowa wyjdzie Wam bardzo gęsta polecam zmniejszyć ilość mascarpone, aby krem nie wyszedł za gęsty.
5. Gdy masa waniliowa po schłodzeniu wyjdzie rzadka zwiększcie ilość mascarpone, aby krem wyszedł stabilniejszy.

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.