

KREM Z BATONAMI MARCEPANOWYMI

Krem z batonami marcepanowymi to przepyszny i prosty krem do tortu. Krem z batonikami marcepanowymi smakuje tak jak wspomniane batoniki. Otrzymacie pyszny czekoladowy krem z posmakiem marcepanu. Do tego kremu polecam owocowe kremy lub musy. Jak dla mnie [wiśniowy mus](#) będzie idealny :).

Polecam również pyszny [krem z marcepanem](#) do tortu.

Składniki na krem z batonami marcepanowymi:

- 150-160 g batonów marcepanowych w czekoladzie, pokrojonych
 - 80 g/ml śmietanki kremówki **30/36%**
 - 300 g serka mascarpone, **schłodzonego**
1. W rondelku, na mniejszym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki marcepanowe. Dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. **Jeśli batoniki nie będą chciały szybko się rozpuścić, można przez chwilę podgrzać masę na bardzo małym ogniu.** Wyłączamy palnik i jeszcze gorącą masę przecedzamy masę przez sitko, aby pozbyć się grudek.
 2. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 6 godz.**).
 3. Następnie umieszczamy w misce schłodzoną masę marcepanową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Nie miksujemy kremu długo, tylko do połączenia się składników.
 4. **Gotowy krem z batonikami marcepanowymi 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. Ilość kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm (warstwa ma ok 2 cm grubości). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z batonikami marcepanowymi: połączenia smakowe**
3. Serek mascarpone i masa marcepanowa muszą być schłodzone przed ubiciem. Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić śmietankę z batonikami min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilka minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.

4. Krem z batonami marcepanowymi robiłam na śmietance 30 i 36% z kartonika 'UHT'. Używając śmietanki z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone, aby krem nie wyszedł za gęsty.
5. Kolor kremu zależy od batoników, które użyjemy. Kupiłam w Lidlu duże jajka marcepanowe w czekoladzie, które miały więcej marcepanu niż czekolady. Klasyczne batoniki marcepanowe mają więcej czekolady i mus wychodzi wtedy ciemniejszy. Można też odkroić trochę czekolady z batoników przed dodaniem ich do śmietanki.

Smacznego 🍰

Do kremu użyłam klasycznych batonów marcepanowych oraz jajeczek marcepanowych z Lidla.

Podoba Ci się przepis na krem z batonikami marcepanowymi?

Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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