

KREM Z BATONIKAMI KINDER BUENO

Krem z batonikami Kinder Bueno to pyszny, czekoladowy krem o smaku batoników Kinder Bueno. Ja masę z rozpuszczonymi batonikami przecedzam przez sitko, aby pozbyć się rozmokłych wafelków. Wtedy krem nie jest 'ciągnący', tylko ma konsystencję lekką, kremową. Ale możecie wafelki w kremie zostawić, jeśli lubicie 'treściwsze' kremy :).

*Krem Kinder Bueno jest słodki, dlatego warto go przełamać konfiturą, frużeliną lub żelką owocową. **Polecam** pyszną żelkę malinową, którą znajdziecie w zakładce [żelki do tortu](#).*

Polecam też drugi sposób wykonania [kremu z Kinder Bueno](#).

Składniki na krem z **ciemnymi** batonikami Kinder Bueno:

- 230 ml/g śmietanki kremówki 36%*
- 6 batoników Kinder Bueno ciemnych (3 opakowania)
- 2-3 batoniki [Kinder](#) lub 15 g mlecznej czekolady (opcjonalnie)
- 115 g serka mascarpone, **schłodzonego**

Składniki na krem z **białymi** batonikami Kinder Bueno:

- 220 ml/g śmietanki kremówki 36%*
- 6 białych batoników Kinder Bueno (3 opakowania)
- ok 20-25 g białej czekolady
- 115 g serka mascarpone, **schłodzonego**

Wykonanie:

1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy śmietankę. Gdy będzie bardzo gorąca (zacznie wrzeć) wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki Kinder Bueno i Kinder (przy białych batonikach dodajemy białą czekoladę). Całość dokładnie mieszamy, aż batoniki się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Możemy zmiksować masę blenderem, jeśli batoniki nie będą się chciały ładnie rozpuścić lub podgrzać masę.
2. Przecedzamy jeszcze ciepłą masę z batonikami przez sitko, aby pozbyć się wafelków (nie trzeba tego robić, ale krem wtedy nie jest 'ciągnący' przez obecność rozmokłych wafelków). Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **schładzamy w lodówce kilka godzin, najlepiej całą noc**.
3. Następnego dnia schłodzoną masę z batonikami Kinder Bueno i serek mascarpone umieszczamy w misce. Za pomocą miksera mieszamy całość, aż otrzymamy gęsty krem (szybsze obroty).
4. **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

biskopt.

5. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy.**

Uwagi:

1. Krem z batonikami Kinder Bueno wystarczy na **przełożenie 1 blatu biskoptu o średnicy 18 cm (grubość ok 1,5 cm).** Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z batonikami Kinder Bueno: [połączenia smakowe](#)
3. **Krem z batonikami Kinder Bueno nie nadaje się pod masę cukrową i dekoracje z tej masy np. wydruk na masie cukrowej (rodzaj opłatka na tort).** Krem ze śmietanką i mascarpone rozpuszcza masę cukrową. Pod masę cukrową polecam [kremy maślane](#) do tynkowania tortów.
4. Na krem można położyć zwykły opłatek waflowy.
5. Serek mascarpone i masa z batonikami muszą być schłodzone przed ubiciem. **Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić masę z batonikami Kinder Bueno min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażarki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.**

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.