

KREM Z BATONIKAMI MILKY WAY

Krem z batonikami Milky Way to idealny pomysł na krem do tortu dla dziecka. Które dziecko nie lubi batoników Milky Way? Krem jest słodki, dlatego warto go przełamać konfiturą lub fruzeliną owocową. Osobiście polecam pyszną fruzelinę malinową, którą znajdziecie w zakładce [Owoce z żelu](#).

Polecam również [mus z Milky Way](#), bez mascarpone.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- 170 g/ml śmietanki kremówki **30/36%***
- 100-110 g batoników milky way, pokrojonych w kostkę
- 220 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy śmietankę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki. Mieszymy całość dokładnie, aż batoniki się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Można przez chwilę podgrzać masę, gdyby był problem z rozpuszczeniem się batoników. Wyłączamy palnik i odstawiamy masę do wystudzenia.
Przykrywamy rondel z masą milky way folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki.**
2. Następnego dnia schłodzoną masę milky way i serek mascarpone umieszczamy w misce. Przy pomocy miksera ubijamy całość do momentu otrzymania gęstego kremu (szybsze obroty, ok 2 min).
3. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt.** Nie robimy go kilka godzin lub dzień wcześniej. Krem zostawiony w misce odpowietrzy się i zwarzy się.
4. **Krem zrobiłam na śmietance 30%.**
5. **Krem z Milky Way nie nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy.**

Uwagi:

1. Ilość kremu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 20 cm** (grubość kremu ok 1,5 cm). **Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).**
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z Milky Way: [połączenia smakowe](#).
3. Serek mascarpone i masa czekoladowa muszą być schłodzone przed ubiciem. **Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić krem z batonikami Milky Way min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do**

zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.

4. Jeśli batoniki nie rozpuszczą się całkowicie możemy masę przelać przez sitko i rozetrzeć pozostałe w sitku kawałki batoników.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na krem Milky Way? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!