

KREM Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Krem z białą czekoladą do tortu i ciasta. Prosty i pyszny krem z białej czekolady to idealny krem do owoców np. malin, porzeczek lub jagód. Krem z białą czekoladą i mascarpone zrobiłam do [tortu urodzinowego](#). Polecam również [mus z białej czekolady](#), klasyczny [krem czekoladowy](#) oraz [krem z paloną białą czekoladą](#).

Uwaga!

Krem robiłam na śmietance 30% UHT i 36% łowicka (można też użyć Mlekovita, Łaciata). Ta śmietanka jest rzadsza od śmietanki 36% z Piątnicy. Jeśli macie śmietankę z Piątnicy, to polecam proporcje z tego kremu: [Krem do babeczek](#).

Składniki na 1 blat biszkoptu o śr 18 cm:

- 190 g/ml śmietanki kremówki 30/36%
 - 130 g białej czekolady
 - 180 g serka mascarpone, **schłodzonego**
1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamana czekoladę. Powoli mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**
 2. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godzin).
 3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
 4. **Gotowy krem z białą czekoladą 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.
 5. **Krem z białej czekolady robiłam na śmietance 30% z kartonika 'UHT'.** Używając śmietanki 36% 'UHT' lub z Piątnicy 36% krem może wyjść gęściejszy, stabilniejszy. Jeśli wyjdzie za gęsty, to następnym razem można dać trochę więcej śmietanki lub zmniejszyć ilość mascarpone.

Uwagi:

1. Ilość kremu z tego 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 białą czekoladą: połączenia smakowe](#)

3. **Krem z białej czekolady 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 wafłowy.
5. Serek mascarpone i masa czekoladowa muszą być schłodzone przed ubiciem. **Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić krem z białą czekoladą min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarznął.**

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.