KREM Z BIAŁYMI MICHAŁKAMI

Krem z białymi michałkami to idealny dodatek do tortów, ciast, babeczek i deserów. Nigdy nie byłam fanką tych cukierków, ale ten krem po prostu uwielbiam! Słodycz kremu z białymi michałkami najlepiej przełamać frużeliną z kwaśnych owoców np. maliny, porzeczki :).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 1 blat o śr 16 cm:

- 150 g śmietany kremówki **36%***
- 100-110 g białej czekolady
- 150 g serka mascarpone, schłodzonego*
- 30 g drobno posiekanych orzeszków ziemnych nie solonych
- 3,5 – 4 białe 'Michałki', drobno posiekane

1. W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną 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 masę 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. Odkładamy mikser. Dodajemy posiekane cukierki i orzeszki ziemne. Mieszamy krótko za pomocą miksera, ok 5 sekund. Długie miksowanie spowoduje, że krem się zwarzy.
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 biszkopt.
5. **Stabilność kremu zależy od rodzaju śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml. Do kremu użyłam białej czekolady Wedel.**
6. Krem **nie nadaje się** jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy.

Uwagi:

1. Ilość kremu z przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm (warstwa kremu ma ok 1,8 cm). Skorzystaj z**

przelicznika foremek.

2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z białymi michałkami: połączenia smakowe.**
3. Serek mascarpone i masa czekoladowa muszą być schłodzone przed ubiciem. **Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić krem z czekoladą min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.**
4. **Krem z białymi michałkami zrobiony jest na śmietance 36% z kartonika 'UHT'**. Przy śmietance z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone do 100 g.

Smacznego

Takie orzeszki dałam do kremu (kupiłam w Lidlu). One są już prażone, ale jeśli chcecie możecie je trochę podsmażyć na suchej patelni, aby miały 'głębszy' smak.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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