# KREM Z BOUNTY

***Krem z Bounty to delikatny krem o konsystencji musu, który zachwyci każdego fana kokosowo-czekoladowych batoników.***
***Krem z batonikami Bounty robiłam kilkakrotnie i niestety nie udało mi się uzyskać stabilnego kremu bez dodatku żelatyny. Raz byłam bliska sukcesu. Niestety nie miałam jeszcze okazji, aby ponownie przetestować krem w torcie. Dlatego na przepis bez żelatyny trzeba będzie trochę poczekać :).***
***Jeśli potrzebujecie lekkiego kremu, to polecam ten na samej śmietance. Krem z dodatkiem mascarpone, który jest bardziej kremowy, polecam do cięższych ciast i kremów, które użyjecie w torcie.***

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

**Przepis I – składniki:**

- 160 g batoników Bounty, pokrojonych
- 80 ml śmietanki kremówki **36%**
- 5 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 150 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
2. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę, do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki. Dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Odstawiamy rondelek na bok.
3. Kubeczek/szklankę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
4. **Ciepłą żelatynę dodajemy do ciepłej masy z batonikami** i energicznie mieszamy całość.
   **Masę z batonikami studzimy (nie może być ciepła)**. Gdy dodamy do śmietanki ciepłą masę krem się zwarzy.
5. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę, aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy masę z bounty musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować zwarzenie się kremu śmietankowego.
   **Odkładamy mikser.**
6. Następnie stopniowo dodajemy ostudzoną masę z bounty (w 2 turach). Mieszamy delikatnie całość za pomocą rózgi kuchennej, aż otrzymamy jednolity mus.
7. Po dokładnym wymieszaniu wkładamy krem z Bounty na chwilę do lodówki. Sprawdzamy co jakiś czas konsystencję. Krem musi zgęstnieć na tyle, aby po wyłożeniu na blat biszkoptowy nie spłynął z niego. Ale uważajmy, aby nie zgęstniał za bardzo!

8. Przed wyłożeniem kremu na blat polecam zrobić wysoki rant wokół tortu (takie zabezpieczenie zrobiłam przy torcie **Płatek Śniegu**).
9. Wypieki z żelatyną schładzamy w lodówce kilka godzin (**min. 6 godz.**).

**Uwagi:**

1. Kremu z tego przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 18 cm**. Skorzystaj z **przelicznika foremek**.
2. Do kremu użyłam śmietanki kremówki 36%. Przy śmietance 30% radzę zwiększyć ilość żelatyny, aby krem wyszedł stabilniejszy.
3. Do kremu z Bounty polecam frużeliny lub konfitury z kwaśnych owoców, np. **frużelina malinowa**.

## *Przepis II – Krem z Bounty i mascarpone*

**Składniki:**

- 160 g batoników Bounty, pokrojonych
- 110 ml śmietanki kremówki **36%**
- 4 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1,5 łyżki wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 110 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę. Gdy będzie gorąca zdejmujemy rondelek z palnika. Dodajemy pokrojone batoniki i dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Odstawiamy rondelek na bok i **studzimy masę bounty (nie może być ciepła)**. Gdy dodamy do mascarpone ciepłą masę krem się zwarzy.
2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia. Następnie kubeczek/szklankę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
3. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone i ostudzoną masę z batonikami. Przy pomocy miksera miksujemy całość, aż uzyskamy jednolity krem, **ale nie ubijamy do końca**. **Krem ma być prawie sztywny. Po dodaniu żelatyny musimy go jeszcze chwilę miksować**. Odkładamy mikser.
4. Do **ciepłej i płynnej żelatyny** dodajemy 1-2 łyżeczki kremu i energicznie mieszamy, aż uzyskamy jednolitą masę (nie mogą powstać grudki).
5. Ponownie miksujemy krem z Bounty i dodajemy do niego płynną żelatynę. Chwilę całość miksujemy.
6. Jeżeli krem z batonikami Bounty wyjdzie rzadki (nie zwarzony) wkładamy go do lodówki. Sprawdzamy co jakiś czas konsystencję. Krem musi zgęstnieć na tyle, aby po wyłożeniu na blat biszkoptowy nie spłynął z niego. Ale uważajmy, aby nie zgęstniał za bardzo!
7. Przed wyłożeniem kremu na blat polecam zrobić wysoki rant wokół tortu (takie zabezpieczenie zrobiłam przy torcie Płatek Śniegu).
8. Wypieki z żelatyną schładzamy w lodówce kilka godzin (**min. 6 godz.**).

**Uwagi:**

1. Kremu z tego przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 18**

**cm**. Skorzystaj z **przelicznika foremek.**

**Smacznego** 

***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!***