

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 rondelk 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 różgi 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 rondel z palnika. Dodajemy pokrojone batoniki i dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Odstawiamy rondel 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/szklanę 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!