KREM Z BRZOSKWIŃ

Krem z brzoskwiń do tortu to pyszny brzoskwiniowy krem z budyniem. Krem jest delikatny w smaku, dlatego polecam dodać do kremu frużelinę brzoskwiniową, która go wzmocni. Masę wykorzystałam do pysznego ciasta Brzoskwiniowiec. Kremem można udekorować babeczki :). Polecam!

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

Składniki:

- 40 ml mleka
- 30 g cukru
- 160 ml syropu brzoskwiniowego (z puszki)
- 40 ml mleka
- 4 g mąki pszennej – 1/3 łyżki
- 30 g budyniu śmietankowego bez cukru
- 2 żółtka (ok 38 g)
- 80 g masła (min. **82%** tłuszczu) w temp. pokojowej

1. Do mleka (40 ml) dodajemy mąkę, budyń i żółtka. Miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładką masę.
2. Pozostałe mleko (40 ml), cukier i syrop mieszamy w rondelku i zagotowujemy na małym ogniu.
3. Gdy mleko z syropem się zagotuje wlewamy do niego mieszankę z mąką i mieszamy całość dokładnie. **Mieszamy cały czas, gotując budyń na małym ogniu, aż masa zgęstnieje.**
4. Zdejmujemy rondelek z palnika i jeszcze gorący budyń przykrywamy folią spożywczą tak, aby folia dotykała całą powierzchnię budyniu. Odstawiamy do wystudzenia. **Budyń nie może być ciepły!**
5. **Masło ucieramy na puszystą masę (min. 10 min)**. Masło przed utarciem ma być miękkie, ale nie może być lejące, prawie płynne.
6. Cały czas miksując, powoli dodajemy do masła wystudzony budyń, łyżka po łyżce. Następną łyżkę dodawać po zmiksowaniu poprzedniej. Miksujemy całość do połączenia się składników.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na krem z brzoskwiń muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Kremu z tego przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 20 cm (grubość ok 1,5 cm). Skorzystaj z przelicznika foremek**.
3. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z brzoskwiń: połączenia smakowe**.

4. Krem z brzoskwiń z dodatkiem masła twardnieje w lodówce. Wypieki z takim kremem **polecam wyciągnąć min. 30 minut przed podaniem.**

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!