

KREM Z CUKIERKAMI ADWOKAT

Krem z cukierkami adwokat do tortu i dekorowania babeczek. Do kremu wykorzystałam nadzienie z cukierków adwokat, ponieważ zastanawiałam się jak taki krem może smakować. Nie zawiodłam się! Krem wyszedł delikatny w smaku... dla mnie idealny.

*W [torcie Wielkanocnym](#) przełamalam go konfiturą z czarnej porzeczki. **Pycha! Co zrobiłam z pozostałą czekoladą? Oczywiście krem czekoladowy :).** Polecam!*

P.S. Od momentu gdy zrobiłam pierwszy raz krem z cukierków adwokatowych zmieniła się gramatura cukierków. Dlatego odświeżyłam przepis, dodając do kremu białą czekoladę, która fajnie stabilizuje krem. Dla fanów poprzedniego przepisu zostawiam stare proporcje.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Krem z nadzienia adwokatowego – 1 przełożenie o śr 16 cm:

- 100 g nadzienia adwokatowego z cukierków adwokatowych (ok 12 cukierków)
 - ok 25-30 g białej czekolady
 - 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**
1. Za pomocą noża odcinamy spody cukierków i wyciągamy nadzienie adwokatowe. Przekładamy je do osobnej miseczki.
 2. Białą czekoladę topimy w kąpielii wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby czekolada nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła (max. 30°C), ponieważ krem się zwarzy.**
 3. W misce, do schłodzonego serka mascarpone dodajemy nadzienie adwokatowe i ostudzoną białą czekoladę. Za pomocą miksera krótko miksujemy, aż otrzymamy gładki i jednolity krem.
 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. **Z pozostałej czekolady możemy zrobić krem czekoladowy.**

Krem z czekoladek – [krem z czekolady](#):

- 180 g/ml śmietanki kremówki **30/36%***
 - 130 g czekolady z cukierków
 - ok 55-60 g serka mascarpone, **schłodzonego***
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy czekoladę z cukierków. Po ok

2 minutach mieszamy całość, 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 czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
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 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.

Poprzednia wersja kremu z cukierków adwokat:

- 100 g nadzienia adwokatowego z cukierków adwokatowych (11-12 cukierków)
 - 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**
1. Za pomocą noża odcinamy spody cukierków i wyciągamy nadzienie adwokatowe. Przekładamy je do osobnej miseczki.
 2. Nadzienie adwokatowe dodajemy do schłodzonego serka mascarpone i za pomocą miksera krótko miksujemy, aż otrzymamy gładki i jednolity krem.
 3. **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.

Uwagi:

1. Serek mascarpone musi być schłodzony.
2. Ilość kremu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm (warstwa ma ok 1,5 cm)**. Skorzystaj z [przelicznika foremek.](#)
3. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z cukierkami adwokat: [połączenia smakowe.](#)
4. **Krem z cukierków adwokat nie nadaje się pod masę cukrową i dekoracje z tej masy np. wydruk na masie cukrowej (rodzaj opłatek na tort).** Krem z mascarpone **rozpuszcza masę cukrową.** Pod masę cukrową polecam [kremy maślane](#) do tynkowania tortów.
5. Na krem z cukierkami adwokat można położyć zwykły opłatek wafłowy.
6. **Użyłam cukierki z Wawel.** Jeśli inne cukierki mają rzadsze nadzienie, to dodawajcie je stopniowo do mascarpone, aby nie rozrzedziło za bardzo kremu adwokatowego. Krem w smaku jest delikatny. **Jeśli chcecie wzmocnić smak i dać więcej nadzienia dodajcie do kremu żelatynę, aby usztywnić krem.**

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!