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 przełamałam 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 kąpieli wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby czekolada nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła (max. 30ºC), 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 opłatka 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 waflowy.
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!