

KREM Z CZARNEJ PORZECZKI

Krem z czarnej porzeczki do tortu to połączenie puree z porzeczki z serkiem mascarpone. W smaku krem jest bardzo pyszny i polubią go ci, którzy preferują lekko kwaśne kremy w torcie. Krem porzeczkowy robiłam z dodatkiem żelatyny i mąki ziemniaczanej. Wg mnie lepszy jest ten na mące ziemniaczanej, ale ma on też swoje wady. Do tortu polecam zrobić go z mąką, a do dekoracji babeczek z żelatyną.

Uwaga!

Krem z porzeczki można zrobić również z żelatyną. Jeśli zdecydujecie się na mąkę ziemniaczaną, to pilnujcie gramatury składników! Jeśli dacie więcej mąki ziemniaczanej do 140 ml soku, to ciężko będzie wam nałożyć krem na biszkopt. Krem z mąką ziemniaczaną ma taką 'gumowatą' konsystencję, jak kisiel. Dlatego nie polecam dawać mąki 'na oko', bo łatwo wtedy zepsuć krem. Jeśli dacie jej za mało krem nie będzie stabilny.

Składniki:

- 280 g serka mascarpone, schłodzonego
- 140 ml puree z czarnej porzeczki

1. W misce umieszczamy mascarpone. Krótco miksujemy za pomocą miksera (dosłownie 5 sekund).
2. Dodajemy ostudzone puree porzeczkowe i mieszamy do połączenia się składników, aż otrzymamy jednolity, gęsty krem.
3. **Gotowy krem z czarnej porzeczki 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.

Puree z czarnej porzeczki:

- 250 g świeżej/mrożonej czarnej porzeczki
- 65 g cukru lub więcej, do smaku
- 8 g mąki ziemniaczanej (max 9 g) + 1 łyżka zimnej wody **lub** 6 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)

1. Porzeczki umieszczamy w rondelku i zasypujemy cukrem. Podgrzewamy na małym ogniu do momentu, gdy porzeczki zmiękną i puszczą sok. Wyłączamy palnik.
2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 minut, do napęcznienia (**jeśli zamiast mąki mamy żelatynę**).
3. Przepędzamy porzeczki przez sitko, aby pozbyć się skórek i pestek. **Otrzymamy ok 140 ml soku porzeczkowego.**
4. Otrzymany sok przelewamy do rondelka i ponownie podgrzewamy. **Po chwili, gdy sok będzie gorący, dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną i dokładnie mieszamy całość.** Podgrzewamy puree na bardzo małym ogniu, do

momentu gdy otrzymamy gęsty kisiel porzeczkowy. Gdyby puree wyszło bardzo rzadkie możemy dodać trochę więcej mąki ziemniaczanej. Ale nie można przesadzić z ilością mąki!

5. **Jeśli robicie krem z żelatyną**, to doprowadźcie sok do wrzenia, Wyłączcie palnik i dodajcie napęczniałą żelatynę. Mieszać aż całkowicie się rozpuści.
6. Zdejmujemy rondel z palnika i studzimy puree.

Uwagi:

1. Krem z czarnej porzeczki wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu/ciasta o śr 16 cm (warstwa ma ok 2 cm grubości). Skorzystaj z [Przelicznika foremek](#)
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu porzeczkowego: [połączenia smakowe](#)
3. **Porzeczki są różne. Jedne mają więcej soku, drugie mniej.** Jeśli wyjdzie Wam za dużo soku odlejcie nadmiar. Jeśli za mało, to musicie go dorobić.
4. Krem porzeczkowy z żelatyną to taki gęsty mus porzeczkowy. Dlatego osobiście wolę mus na śmietance, jeśli mam go robić z żelatyną.

Smacznego!

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.