

KREM Z KINDER BUENO

Krem z Kinder Bueno do tortu i ciasta to pyszny krem śmietankowy połączony z batonikami Kinder Bueno. Do tego kremu można użyć zarówno białe i jak ciemne batoniki. Krem idealny do tortów dla dzieci.

Warto słodycz kremu przełamać kwaskowatymi owocami, np. [fruzeliną malinową](#).

[Polecam drugi sposób przygotowania kremu z batonikami Kinder Bueno.](#)

Składniki na krem z Kinder Bueno:

- 210 ml/g śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**
- 110 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 30-35 g cukru pudru (2 łyżki) lub więcej, do smaku
- 6 batoników Kinder Bueno białych/ciemnych (pojedynczych)
- trochę białej/mlecznej rozpuszczonej czekolady (**więcej w 6 punkcie opisu**)

1. Batoniki Kinder Bueno kroimy na małe kawałki.
2. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość mikserem, aż otrzymamy gęsty i sztywny krem śmietankowy. Odkładamy mikser.
3. Dodajemy do kremu pokrojone batoniki Kinder Bueno i **za pomocą łopatk**~~ki~~ **delikatnie łączymy z kremem śmietankowym.**
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. Batoniki w kremie po kilku godzinach niestety miękną. Ale czuć, że tam są :).
6. **Do wersji z ciemnymi batonikami**, pod koniec ubijania kremu śmietankowego, **można dodać trochę kremu Nutella lub rozpuszczoną i ostudzoną czekoladę mleczną.** Wzmocni to smak czekoladowy kremu. Do wersji z białymi batonikami zamiast cukru pudru można dodać trochę białej czekolady. Ale trzeba uważać, aby długo nie miksować kremu i aby czekolada była ostudzona (ciepła rozpuści krem).
7. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy.**

Uwagi:

1. Śmietanka i serek mascarpone muszą być **schłodzone przed ubiciem.**
2. Ilość kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm – skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
3. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z batonikami Kinder Bueno: [połączenia smakowe](#)
4. Krem ze względu na zawartość batoników **nie nadaje się do tynkowania tortu.** Można nim obłożyć tort, ale powierzchnia kremu nie będzie gładka.
5. Przy śmietance 30% warto zwiększyć ilość mascarpone (do ok 180 g).

Zrobiłam krem na śmietance 36%.

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.