

# KREM Z MASŁEM ORZECHOWYM I KAJMAKIEM

*Krem z masłem orzechowym i kajmakiem zachwyci każdego fana masła orzechowego. Krem do lekkich nie należy. Warto i polecam dodać owocową, lekko kwaśną frużelinę lub konfiturę, jak to zrobiłam w [Torcie bananowym](#). Polecam również [krem karmelowy](#) i [krem z solonym karmelem](#).*

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

## Składniki:

- 200 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 100 g masła orzechowego, niesolonego, **schłodzonego**
- 60-65 g kajmaku w puszcze, do smaku, **schłodzonego**

1. W misce umieszczamy mascarpone, masło orzechowe i kajmak. Za pomocą miksera mieszamy krótko, do momentu połączenia się składników.
2. **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. Kremu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu/ciasta o śr 18 cm (grubość kremu ok 1,5 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z masłem orzechowym: [połączenia smakowe](#).
3. Krem z masłem orzechowym i kajmakiem jest gęsty i ciężko nim się tynkuje. Polecam użyć linijki lub większej szpatułki/ packi do tynkowania.

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!**