

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](#).

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.

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