

KREM Z MICHAŁKAMI

Krem z michałkami klasycznymi to bardzo popularny krem do tortów, ciast i deserów. Pierwszy raz zrobiłam go z okazji imienin męża Michała :). Słyszając opinie, że krem jest bardzo słodki dodałam czekoladę gorzką. Jednak trochę przesadziłam, dlatego za drugim razem zdecydowanie zmniejszyłam jej ilość. Krem jest bardzo pyszny. Tworzy idealny duet z [kremem z białymi michałkami](#) oraz z kremem cytrynowym. Polecam ☐

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

Składniki na 1 blat o śr 16 cm:

- 180 g śmietanki kremówki 36%*
- 125 g mlecznej czekolady, połamanej
- 20 g gorzkiej/mlecznej czekolady, połamanej
- 90 g serka mascarpone, **schłodzonego***
- 37 g drobno posiekanych, prażonych orzeszków ziemnych (nie solonych)
- 4 klasyczne 'Michałki', drobno posiekane

Wykonanie:

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Powoli mieszamy, 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 do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godzin).**
3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzony** krem czekoladowy i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Odkładamy mikser. Dodajemy posiekane cukierki, orzeszki ziemne. Mieszamy krótko za pomocą miksera, ok 5 sekund. Długie miksowanie spowoduje, że krem się zwarzy.
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. **Stabilność kremu zależy od rodzaju śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml.** Do kremu użyłam czekolady Wedel.
6. Krem z michałkami **nie nadaje się jako tynk pod masę**

cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy.

Uwagi:

1. Ilość kremu z przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm** (warstwa kremu ma ok 1,8 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z michałkami: [połączenia smakowe](#).
3. [Zdjęcie orzeszków jakie dałam do kremu poniżej!](#)
4. Serek mascarpone i masa czekoladowa muszą być schłodzone przed ubiciem. **Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić krem z czekoladą min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.**
5. Krem z cukierkami zrobiony jest na śmietance 36% z kartonika 'UHT'.
6. Nie musicie dodawać gorzkiej czekolady do kremu. Dałam ją, aby zmniejszyć słodycz kremu.

Smacznego ☐

[Takie orzeszki dałam do kremu \(kupiłam w Lidlu\). One są już prażone, ale jeśli chcecie możecie je trochę podsmażyć na suchej patelni, aby miały 'głębszy' smak.](#)

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!