KREM Z MICHAŁKÓW KLASYCZNYCH

Krem z michałków klasycznych do tortu to przepyszny krem z cukierkami Michałki. Krem wykorzystałam do tortu Dwa Michały, gdzie znajdziecie również krem z białych Michałków! *Słodycz kremu z michałkami można przełamać żelką lub frużeliną z kwaśnych owoców np. maliny, porzeczki :).*

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- 220 ml śmietanki kremówki **36%**
- 136 g cukierków Michałki klasyczne (8 szt)
- 60 g mlecznej czekolady (można zastąpić cukierkami)
- 120 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. W rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamaną czekoladę z pokrojonymi cukierkami. Powoli całość mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę. **Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem się czekolady i cukierków możecie przez chwilę podgrzać całość na małym ogniu.** Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 6 godzin**).
2. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę z cukierkami i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem.
3. **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.
4. Krem z michałków klasycznych można zrobić w inny sposób: **Krem z michałkami**.
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, a mascarpone zwiększyć o 20 g.**

Uwagi:

1. Ilość kremu z przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm (warstwa kremu ma ok 1,8 cm). Skorzystaj z przelicznika foremek.**
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z Michałków: połączenia smakowe.**
3. 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.**
4. W kremie możecie modyfikować ilość białej czekolady i cukierków, jeśli

będzie dla Was za słodki. Pamiętajcie jednak, że to wpłynie nie tylko na smak kremu, ale również na jego stabilność. Dlatego trzeba odpowiednio zwiększyć ilość mascarpone.
5. **Użyłam Michałki klasyczne z Wawel.**
6. **Krem z Michałków klasycznych zrobiony jest na śmietance 36% z kartonika 'UHT'**. Przy śmietance z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone nawet o połowę.

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.