

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, porzeczek :).*

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 połamana 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.