

KREM Z NUTELLA

Krem z Nutellą to przepyszny i prosty krem do tortu i dekoracji babeczek. Jest bardzo łatwy i szybki do zrobienia. Na bazie tego kremu można zrobić [krem Ferrero Rocher](#) do tortu. Krem polecam fanom kremu Nutella i czekolady!

Składniki:

- 245 g serka mascarpone, **schłodzonego** (1 opakowanie)
 - 120 g kremu Nutella, schłodzonego*
 - 60 g mlecznej czekolady*
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby masa czekoladowa nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła, ponieważ krem się zwarzy.**
 2. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone, Nutellę i **ostudzoną** czekoladę. Całość krótko miksujemy (szybsze obroty), tylko do połączenia się składników.
 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. ***Nutellę wystarczy schłodzić ok 2-3 godzin.** Nie musi być bardzo zimna i twarda. Ważne aby nie była ciepła, wtedy krem nie wyjdzie luźny.

Uwagi:

1. Serek mascarpone musi być schłodzony min. 6 godzin.
2. Krem z Nutellą z tego przepisu wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm** (warstwa kremu ma ok 1,5 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
3. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z Nutellą: [połączenia smakowe](#)
4. **Krem z Nutellą nie nadaje się pod masę cukrową i dekoracje z tej masy np. wydruk na masie cukrowej (rodzaj opłatka na tort). Krem z mascarpone rozpuszcza masę cukrową.** Pod masę cukrową polecam [kremy maślane](#) do tynkowania tortów.
5. Na krem można położyć zwykły opłatek wafłowy.
6. **Mlecznej czekolady nie polecam pomijać.** Ja dodałam czekoladę, bo krem wydaje mi się bardziej stabilny. Zrobiłam ten krem bez czekolady i wyszedł mi luźny. Jeśli nie mamy czekolady, to radzę dać mniej Nutelli.
7. Słodki smak kremu najlepiej przełamać kwaskową konfiturą lub owocami, np. maliny, porzeczki.
8. **Kąpiel wodna:** ustawiamy miskę z czekoladą na małym, wysokim rondelku z gotującą się wodą (mała ilość wody). Mieszymy czekoladę, aż się rozpuści. **Czekolada nie lubi wysokiej temperatury, zwłaszcza biała czekolada**, dlatego trzeba uważać i za długo jej nie podgrzewać (tylko do momentu rozpuszczenia się czekolady).

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.