KREM Z PALONEJ CZEKOLADY

Krem z palonej czekolady, to przepyszny krem do tortu, w smaku przypominający krem karmelowy. Jak to jedna z moich obserwatorek na Instagramie napisała: „smak przygaszonego karmelu” :). Zgadzam się z tym! Karmelizowana biała czekolada smakuje jak karmel, ale ma w sobie lekką nutę goryczki. Jeśli lubicie klasyczny krem z białą czekoladą, to polecam teraz spróbować krem z paloną białą czekoladą!
Polecam również mus z palonej czekolady.

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

Składniki na 1 blat biszkoptu o śr 18 cm:

- 220 ml śmietanki kremówki **30/36%**
- 120 g białej czekolady
- 110 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. Białą czekoladę kroimy na mniejsze, **równej wielkości kawałki** (na ostatnim zdjęciu i filmie pokazuję jak kroję czekoladę). Układamy pokrojoną czekoladę na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Blaszkę wstawiamy do rozgrzanego piekarnika – **150°C (bez termoobiegu). Pieczemy czekoladę ok 10-13 minut lub dłużej**. Gotowa palona czekolada będzie miała **złocisty, karmelowy kolor** lub trochę ciemniejszy. Musimy uważać, aby nie przypalić czekolady, ponieważ wtedy będzie miała gorzki smak. Warto po 8 minutach obserwować czekoladę. Jeśli zauważymy, że połowa czekolady jest już gotowa, a reszta jeszcze nie, to otwieramy piekarnik i wyciągamy czekoladę, a resztę pieczemy dalej. **Czekolada szybciej przypala się od spodu**, dlatego warto zwrócić na to uwagę i w razie czego odwrócić kawałki czekolady w trakcie pieczenia. Wyciągamy blaszkę z piekarnika.
2. **W małym rondelku podgrzewamy kremówkę**, aż będzie bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy paloną białą czekoladę. Mieszamy całość, aż palona czekolada się rozpuści i uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Palona czekolada jest twarda, dlatego może być problem z rozpuszczeniem. Możemy chwilę podgrzać masę i podczas mieszania rozgnieść łyżką kawałki czekolady o ściankę rondelka. Lepiej jednak zmiksować masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**

3. **Odstawiamy masę z paloną czekoladą do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godzin).**

4. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem z palonej białej czekolady.
5. **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.
6. **Do kremu użyłam białej czekolady Wedel.**

Uwagi:

1. Ilość kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm (warstwa kremu ma ok 1,5 cm). Skorzystaj z przelicznika foremek**.
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z palonej białej czekolady: połączenia smakowe**.
3. **Krem z palonej czekolady nie nadaje się pod masę cukrową i dekoracje z tej masy np. wydruk na masie cukrowej (rodzaj opłatka na tort). Krem ze śmietanką i mascarpone rozpuszcza masę cukrową. Pod masę cukrową polecam kremy maślane do tynkowania tortów.**
4. Na krem można położyć zwykły opłatek waflowy.
5. Karmelizowana biała czekolada jest twarda, krucha. Możemy ją pokruszyć i wykorzystać do dekoracji deserów, lodów. Możemy też rozpuścić ją w mniejszej ilości śmietanki i zrobić sos do deserów.
6. Serek mascarpone i masa czekoladowa muszą być schłodzone przed ubiciem. **Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić krem z paloną białą czekoladą min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.**
7. Kremem można otynkować tort, jednak **krem z palonej białej czekolady nie nadaje się pod masę cukrową**. Krem na bazie śmietanki i mascarpone rozpuści masę cukrową.
8. **Krem zrobiony jest na śmietance 36% z kartonika 'UHT'**. Przy śmietance z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone do ok 90 g.

Smacznego

Podoba Ci się przepis na krem z paloną czekoladą? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!