

KREM Z PASTĄ ORZECHOWĄ

Krem z pastą orzechową przepyszny i prosty krem do tortu i dekoracji babeczek. Jest bardzo łatwy i szybki do zrobienia. Do kremu można użyć każdej pasty orzechowej: pasty z migdałów, z orzechów nerkowca, itp. Raz zabrakło mi pasty z orzechów arachidowych i dodałam trochę pasty z orzechów nerkowca. Krem wyszedł przepyszny!

Do kremu warto dodać frużelinę z kwaśnych owoców, np. porzeczkową, wiśniową. Można jak najbardziej użyć konfitury porzeczkowej.

Ważne! Czekoladę karmelową można zastąpić czekoladą białą. Jednak karmelowa czekolada jest twardsza od białej, dlatego dałabym trochę więcej białej czekolady. Zmniejszyłabym wtedy ilość cukru pudru, ponieważ biała czekolada jest słodsza.

Składniki:

- 225 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - 115 g pasty orzechowej (użyłam pasty z orzechów arachidowych)
 - 15-20 g cukru pudru
 - 60 g czekolady karmelowej (użyłam Wedel)
1. Czekoladę karmelową 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, cukier puder i pastę orzechową. Całość krótko miksujemy 3-4 sekundy. Następnie dodajemy czekoladę i całość miksujemy (szybsze obroty), tylko do połączenia się składników.
 3. Krem z pastą orzechową po zmiksowaniu wychodzi 'luźny' (nie mylić ze 'zwarzony') ale po schłodzeniu jest stabilny i gęsty. Gdy pierwszy raz robiłam ten krem bałam się, że mi wypłynie. Ale czekolada karmelowa bardzo fajnie związała ten krem.
 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.

Uwagi:

1. Serek mascarpone musi być schłodzony min. 6 godzin.
2. Krem z pastą orzechową z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm (warstwa kremu ma ok 1,5 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
3. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z pastą orzechową: [połączenia smakowe](#)
4. **Krem z pasty orzechowej 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 waflowy.
6. **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 na krem? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.