KREM Z PRALINAMI GIOTTO

Krem z pralinami Giotto do tortu to pyszny krem dla fanów tych pralinek. Krem ma słodki, lekko orzechowy smak, który idealnie komponuje się z kremem czekoladowym, kawowym, porzeczkowym lub pomarańczowym. Można do niego dodać żelkę z kwaśniejszych owoców lub chrupkę z czekoladą.
Polecam również krem o smaku Giotto, który miałam okazję zrobić kilka tygodni wcześniej.

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

Składniki na krem z pralinami Giotto:

- 160 g śmietanki kremówki 30/36% (użyłam 30%)
- 55 g białej czekolady
- 105 g pralin Giotto
- 100 g serka mascarpone, **schłodzonego**

Wykonanie:

1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy śmietankę. Gdy będzie bardzo gorąca (zacznie wrzeć) wyłączamy palnik i dodajemy połamaną białą czekoladę oraz drobno pokrojone praliny Giotto. Całość dokładnie mieszamy, aż praliny i czekolada się rozpuszczą.
2. Wafelki z pralin potrzebują trochę czasu, aby zmiękły. Możemy przez chwilę podgrzać masę i szpatułką rozetrzeć wafelki. W ostateczności można przez chwilę zmiksować masę blenderem. Ale nie jest to konieczne, jeśli pokroicie praliny bardzo drobno.
3. Odstawiamy masę z pralinami Giotto do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz.), **najlepiej całą noc**.
4. Następnego dnia schłodzoną masę z pralinkami Giotto i serek mascarpone umieszczamy w misce. Za pomocą miksera mieszamy całość, aż otrzymamy gęsty krem (szybsze obroty).
5. **Gotowy krem z pralinkami Giotto 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. **Krem nie nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy, ponieważ je rozpuści.**

Uwagi:

1. Krem z pralin Giotto wystarczy na **przełożenie 1 blatu biszkoptu o**

średnicy 16 cm (grubość ok 1,5 cm). Skorzystaj z **przelicznika foremek**.
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z pralinkami Giotto: połączenia smakowe.
3. Robiłam krem na śmietance kremówce 30% – wyszedł gęsty i stabilny. Na śmietance 36% mogą wyjść bardzo gęste. Jeśli będą dla Was za gęste następnym razem dajcie ok 10 ml/g śmietanki 36% więcej.
4. Krem z pralinami Giotto 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.
5. Na krem z przecedzonymi pralinkami można położyć zwykły opłatek waflowy.
6. **Serek mascarpone i masa z pralinkami muszą być schłodzone przed ubiciem.**

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.