KREM Z SOLONYM KARMELEM

Krem z solonym karmelem zachwyci każdego fana solonego karmelu. Polecam dodać do kremu solony karmel owocową, lekko kwaśną frużelinę lub konfiturę, aby przełamać słodycz kremu. Krem słony karmel można przygotować na dwa sposoby. Według mnie łatwiejszy jest drugi sposób na krem z samym serkiem mascarpone. Przy pierwszym sposobie, gdzie ubijamy najpierw śmietankę z mascarpone, łatwiej zwarzyć krem. Dlatego początkującym osobom polecam drugi sposób wykonania kremu.
Polecam również krem karmelowy i krem z masłem orzechowym.

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

I SPOSÓB:

Składniki (skorzystaj z przelicznika foremek):

- 180 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 70 ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
- 100 – 130 g solonego karmelu, do smaku**, schłodzonego**

Wykonanie:

1. W misce umieszczamy śmietankę i mascarpone. Za pomocą miksera miksujemy całość (średnie obroty), aż otrzymamy krem śmietankowy, ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy solony karmel musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować zwarzenie się kremu śmietankowego.
2. **Do kremu dodajemy schłodzony solony karmel i krótko miksujemy** (średnie obroty), **tylko do połączenia się składników.**
3. Gotowy krem z solonym karmelem nakładamy na biszkopt/ciasto lub wkładamy do worka cukierniczego, gdy chcemy udekorować nim babeczki.
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.

II SPOSÓB:

Składniki:

- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 100-130 g solonego karmelu, do smaku, **schłodzonego**

1. W misce umieszczamy schłodzone mascarpone i solony karmel. Za pomocą miksera mieszamy krótko, do momentu połączenia się składników.
2. Gotowy krem z solonym karmelem od razu nakładamy na biszkopt lub ciasto.

Składniki na ok 170-180 g solonego karmelu:

- 112 g drobnego cukru
- 30 g masła (min. **82%** tłuszczu), w temp. pokojowej
- 100 ml śmietanki kremówki 30/36%*, w temp. pokojowej
- 1/4 – 1/3 łyżeczki soli himalajskiej, do smaku (może być zwykła sól)

Wykonanie:

1. Do rondelka wsypujemy cukier. Podgrzewamy go na **mniejszym ogniu**, cały czas mieszając drewnianą łyżką lub silikonową szpatułką. **Trzeba uważać, aby cukier nie przylepił się do ścianek garnka.** Po chwili, gdy cukier zacznie się rozpuszczać, zobaczymy że robią się grudki. Łyżką rozcieramy cukier, aby szybciej się rozpuścił.
2. Gotowy karmel ma bursztynowy kolor. **Bardzo szybko osiąga ten kolor i trzeba uważać, aby go nie przypalić**, bo zrobi się gorzki. **Gdy zobaczymy że karmel jest już gotowy, a nadal będą w nim grudki nierozpuszczonego cukru, wyłączamy palnik.** Następnie mieszamy karmel, aż cukier się rozpuści. Gdyby to się nie stało, to się nie martwcie. Zostawcie karmel tak jak jest (po dodaniu masła cukier się rozpuści).
3. **Ponownie podgrzewamy karmel, dosłownie chwilę i dodajemy masło** (które zatrzyma proces karmelizowania się cukru, karmel już się nie przypali). **Mieszamy całość ok 2 minuty**, aż masa zrobi się jednolita (masło połączy się z karmelem). Masa po dodaniu masła zacznie skwierczeć, dlatego uważajcie, aby się nie poparzyć.
4. Następnie **dodajemy śmietankę i mieszamy ok 1 minutę**, aż karmel zrobi się jednolity, płynny. Zdejmujemy karmel z ognia. **Dodajemy trochę soli, do smaku**. Mieszamy.
5. Jeszcze gorący solony karmel przelewamy przez sitko, aby pozbyć się grudek. Studzimy.
6. **Solony karmel schładzamy w lodówce, szczelnie zamknięty, przed dodaniem do kremu śmietankowego – ok 3 godz.**

Uwagi:

1. Kremu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu/ciasta o śr 18 cm. Skorzystaj z przelicznika foremek.**
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do kremu słony karmel: połączenia smakowe.**
3. **Krem słony karmel nie nadaje się pod masę cukrową** i dekoracje z tej masy. Krem z mascarpone i śmietanką rozpuści masę cukrową.

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.