

KREM Z TRUFLAMI

Krem z truflami to przepyszny krem do tortów i ciast o smaku moich ulubionych cukierków Truffle! Robiłam go kilka razy, gdyż zależało mi, aby smak nie odbiegał od oryginalnego smaku cukierków. W kremie brakuje tylko odrobiny rumu, ale ze względu na dzieci unikam alkoholu w wypiekach. Dlatego jeśli nie masz takiego problemu, to śmiało możesz dodać odrobinę dla wzmocnienia smaku. Można użyć również aromatu rumowego. Krem znajdziecie w [Torcie z Truflami](#), który jest bardzo zachwalany przez czytelniczki bloga :).

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- 210 g śmietanki kremówki 36%
- 9 cukierków Truffle (Wawel), pokrojonych (ok 162-170 g)
- 55 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 80 g serka mascarpone, **schłodzonego**

Składniki ze śmietanką 30%:

- 190 g śmietanki kremówki 30%
- 9 cukierków Truffle (Wawel), pokrojonych (ok 162-170 g)
- 55 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 100 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone cukierki i połamana czekoladę. Całość dokładnie mieszamy, aż czekolada z cukierkami się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Gdyby był problem z rozpuszczeniem się cukierków można przez chwilę podgrzać masę na małym ogniu. Gdy masa z cukierkami będzie gotowa zdejmujemy rondel z ognia.
2. **Jeśli cukierki nie rozpuściły się do końca przecedzamy masę przez sitko.** Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Następnie przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki.**
3. Następnego dnia **schłodzoną masę truflową i serek mascarpone** umieszczamy w misce. Przy pomocy miksera (średnie/większe obroty) mieszamy całość do momentu otrzymania gęstego i stabilnego kremu (ok 1-2 minut).
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. Ilość kremu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu/ciasta o śr. 16 cm (warstwa kremu ma ok 1,8-2 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#). Jeśli chcecie cieńszą warstwę kremu zróbcie podane proporcje na blat o śr 17-18 cm.
2. Sprawdź jakie kremy pasują do kremu z truflami: [połączenia smakowe](#).
3. Jeden cukierek waży ok 17-19 g. Dlatego ciężko określić dokładną wagę cukierków :).
4. Serek mascarpone i masa czekoladowa muszą być schłodzone przed ubiciem. Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić krem z czekoladą min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.
5. Przy śmietance 30% warto zwiększyć ilość mascarpone o 30-40 g. Zrobiłam krem na śmietance 36% z 'Piątnica', która jest gęsta, prawie jak mascarpone. Inne śmietanki 36% są płynniejsze/rzadsze, dlatego warto wtedy zwiększyć ilość mascarpone o 20-30 g.
6. Krem **nie nadaje się** jako tynk pod masę cukrową/plastyczną i dekoracje wykonane z tej masy.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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