MASA Z SERKA WANILIOWEGO

Masa z serka waniliowego to pyszny, waniliowy krem z serka homogenizowanego o smaku waniliowym. Krem z serka waniliowego można użyć do deserów monoporcje. Masa ma konsystencję musu i dlatego idealnie się do tego nadaje. Do środka można dać żelkę owocową.

Krem z serkiem waniliowym użyłam do Ciasta Delicje.

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

Składniki na masę z serka waniliowego – forma 23×34 cm:

- 280 g śmietanki kremówki **30/36%**, **schłodzonej**
- 53 g cukru pudru
- 780 g serka homogenizowanego, **schłodzonego** (polecam serek waniliowy z Piątnicy, Danio też może być)
- 33 g żelatyny (Dr. Oetker) + 10-11 łyżek zimnej wody* (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)

1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, od napęcznienia. Po tym czasie rozpuszczamy żelatynę w kąpieli wodnej. Mieszamy, aż cała się rozpuści (nie będzie grudek). Odstawiamy rozpuszczoną żelatynę na bok i od razu przygotowujemy krem.
2. W misce umieszczamy śmietankę i dodajemy cukier puder. Ubijamy całość mikserem **(szybsze obroty),** aż otrzymamy krem śmietankowy. **Ale nie ubijamy śmietanki do końca. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki).** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łączące śmietankę z serkiem homogenizowanym, spowoduje zwarzenie się kremu.
3. Następnie, łyżka po łyżce, dodajemy serek homogenizowany. Mieszamy dokładnie i odstawiamy mikser.
4. **Do ciepłej (nie gorącej) żelatyny dodajemy 3-4 łyżeczki masy serowej.** Po każdej, dodanej łyżeczce masy dokładnie mieszamy całość, zanim dodamy kolejną (aby nie powstały grudki).
5. Ponownie miksujemy masę serową i dodajemy żelatynę. Krótko, ale dokładnie całość miksujemy.
6. Gotową masę od razu przekładamy na blat biszkoptowy. Masa z serka waniliowego szybko tężeje.

Uwagi:

1. **Ilość kremu z serkiem waniliowym z przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu/ciasta o wymiarach 23x34cm** (warstwa kremu ma ok 1,8 cm). **Skorzystaj z przelicznika foremek**:

2. Do masy użyłam śmietanki 30%.
3. Jeśli masa z serkiem homogenizowanym wyjdzie Wam mało stabilna, to następnym razie dodajcie 1-2 g żelatyny więcej. Polecam tak zrobić latem, gdy ciasto będzie stało przez jakiś czas na dworze, w cieple.

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!