

# NAMELAKA MANGO

Namelaka mango to niezwykle pyszny krem do tortu i monoporcji z puree mango i białą czekoladą. Konsystencją przypomina [mus z mango](#) ale jest bardziej puszysty. A dzięki glukozie konsystencja kremu jest niezwykle kremowa i błyszcząca. Jednak wg mnie nie jest ona konieczna :).

**Pierwszy raz miałam okazję skosztować kremu namelaka mango**, gdy byłam u [Agnieszki Obłozy](#) i to właśnie od niej dostałam ten przepis.

Agnieszka dodaje do swojej namelaki sok z cytryny. Ja osobiście wolę ją bez tego kwaśnego dodatku :). Poniżej poznacie oba przepisy, z czego Agnieszki proporcje znajdziecie w opisie filmu na naszym Kanale Tortowym na YouTube.

**Krem namelaka mango można przygotować na dwa sposoby.** Do tortu polecam go zmiksować po schłodzeniu, aby otrzymać puszysty i delikatny mus. Do monoporcji polecam pominąć etap miksowania, aby otrzymać gładki, kremowy krem. Oczywiście można też zmiksować namelakę, ale wtedy niestety robią się dziury na powierzchni z powodu napowietrzonego kremu. Dlatego po przełożeniu kremu do formy silikonowej trzeba krem wymieszać łyżeczką, aby go trochę odpowietrzyć.

**Ważne!**

**Glukoza dodana do kremu namelaka o smaku mango powoduje, że krem jest bardziej kremowy, gładki i lśniący.** Jeśli robicie desery monoporcje z tym kremem, np. na zamówienie, to warto dodać glukozę. Dzięki temu krem zachwyci gości nie tylko smakiem ale i wyglądem :). **Glukoza nie wpływa jednak na jej smak**, a w przypadku namelaki mango nie jest bardzo widoczny jej brak. Dlatego wg mnie nie jest ona konieczna, gdy robimy tort dla siebie do kawy lub dla rodziny. Krem bez glukozy wyjdzie równie pyszny.

**Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)**

**Polecam również [inne smaki namelaki](#)**

**Namelaka mango bez soku z cytryny** (1 blat biszkoptu o śr 16 cm, warstwa ok 1,5 cm):

- 175 g puree z mango (na filmie poniżej widać jaką użyłam)
- 3 g żelatyny (Dr. Oetker) + 15 g zimnej wody (3,2 g na wadze jubilerskiej)
- 6 g glukozy – nie jest konieczna
- 70 g białej czekolady, drobno posiekanej (użyłam czek. Wedel)
- 75 g śmietanki kremówki 30%, (nie musi być schłodzona)

**Proporcje na namelakę mango z sokiem z cytryny**

wg przepisu Agnieszki znajdziecie w opisie → [FILMU](#) na YouTube.

1. **Białą czekoladę drobno siekamy nożem – dzięki temu szybciej się rozpuści.** Przekładamy czekoladę do miski.
2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
3. W rondelku, na mniejszym ogniu, podgrzewamy puree z mango, aż będzie gorące – ok 60°C. Wyłączamy palnik. Dodajemy glukozę, napęczniałą żelatynę i dokładnie mieszamy, aż się rozpuści.
4. **Ciepłe puree z mango, w temp. ok 42-45°C,** wlewamy do miski z czekoladą. Chwilę czekamy aby ciepłe puree rozpuściło trochę czekoladę. Następnie mieszamy szpatułką całość, aż czekolada całkowicie się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę.
5. Gdyby nie udało się do końca rozpuścić czekolady i zostanie kilka małych kawałków, to można to zostawić. Bo zmiksowaniu masy blenderem w późniejszym etapie nie będzie tego problemu.
6. **Następnie dodajemy do masy śmietankę i dokładnie całość mieszamy.**
7. Na końcu, za pomocą blendera, miksujemy całość. **Trzymamy blender nieruchomo, tak aby głowica stykała się z dnem miski.** W ten sposób nie napowietrzymy za bardzo masy.
8. **Gotową namelakę mango przykrywamy folią spożywczą, tak aby folia stykała się z powierzchnią masy.**
9. **Schładzamy namelakę w lodówce min. 12 godzin.** W tym czasie masło kakaowe zawarte w czekoladzie ulegnie krystalizacji.
10. Schłodzoną namelakę, za pomocą miksera ręcznego bądź planetarnego, **miksujemy przez ok 2 minuty lub dłużej, aby napowietrzyć krem.** Namelaka mango nie ubije się całkiem na sztywno (chyba że mamy więcej czekolady). **Ręcznym mikserem miksuję krem ok 2 minuty na najszybszych obrotach.** Na początku krem zrobi się rzadki ale po ok 1 minucie zacznie trochę gęstnieć. Namelaka z mango po zmiksowaniu konsystencją będzie przypominać mus do tortu.
11. **Gotową namelakę od razu przekładamy na biszkopt tortu.** Nie schładzamy kremu w misce przed wyłożeniem na tort.
12. Przed wyłożeniem kremu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
13. Wypieki z kremem namelaka schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
14. **Monoporcje – po wymieszaniu masy mango ze śmietanką, za pomocą blendera, od razu przelewamy ją do formy na monoporcje. Formę silikonową z namelaką wkładamy do zamrażarki na min. 8 godzin.** Po wyciągnięciu z zamrażarki od razu wciągamy półkule z formy i układamy je np. na kratce do studzenia, aby udekorować je polewą.
15. **Monoporcje można zrobić z namelką, która została zmiksowana po**

**schłodzeniu**, dzięki temu krem będzie napowietrzony i bardziej puszysty. Gdy wlejemy masę mango do formy tuż po zmiksowaniu jej blenderem, przed schłodzeniem w lodówce, krem będzie bardziej kremowy, gładki.

16. **Ważne!** Jeśli ubita namelaka nie zostanie dobrze rozprowadzona po ściankach formy i zostanie tam powietrze, to po wyjęciu z formy powierzchnia namelaki będzie dziurawa. Powierzchnia powinna być gładka jeśli chcemy aby polewa, którą udekorujemy desery była idealnie gładka.

### Uwagi:

1. **Monoporcje** – zrobiłam 10 półkuł o śr 5 cm.
2. Sprawdź jakie kremy pasują do namelaki mango: [połączenia smakowe](#)
3. Jeśli chcecie grubszą warstwę kremu wystarczy podzielić ilość składników przez 15 (1,5 cm) i wynik pomnożyć np. przez 20 (2 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa musu z żelką ma trochę ponad 2 cm.
4. Do kremu użyłam śmietanki kremówki 30%.
5. Do kremu namelaka można dać żelkę. Dajemy żelkę tak jak przy jakimkolwiek musie do tortu. Wykładamy połowę namelaki na biszkopt. Nakładamy żelkę (zamrożoną) i wykładamy resztę kremu namelaka.
6. Na zdjęciu poniżej, pokazuję różnicę między zmiksowaną namelaką po schłodzeniu a taką, która przed schłodzeniem została wyłożona do formy silikonowej. Na zdjęciu po lewej jest namelaka, która nie została zmiksowana po schłodzeniu. Na zdjęciu po prawej namelaka jest zmiksowana mikserem po schłodzeniu. Jest bardziej napowietrzona.

**Podoba Ci się przepis na krem namelaka mango? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

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