

PRZEPIS NA KREM CZEKOLADOWY bez mascarpone

Przepis na krem czekoladowy bez mascarpone do tortu, ciast i deserów. Jest to lżejsza wersja czekoladowego [kremu z mascarpone](#), który bardzo przypadł Wam do gustu ☐ Mam nadzieję, że również i ten krem się Wam spodoba.

Polecam również [mus czekoladowy](#), [krem z białą czekoladą](#) i [krem z palonej białej czekolady](#)

Przepis na krem czekoladowy – 1 blat biszkoptu o śr 16 cm:

- 220 g/ml śmietanki kremówki 30/36%* (użyłam śmietanki 30%)
 - 110 g mlecznej czekolady, połamanej
 - 20 g gorzkiej czekolady 64%, połamanej
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**
 2. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
 3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) miksujemy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
 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.
 5. Czekoladowy krem bez mascarpone robiłam na śmietance 30% z kartonika 'UHT'.

Uwagi:

1. Ilość kremu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 16 cm** (warstwa ma ok 1,5 cm grubości). **Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)**
Jeśli chcecie grubszą warstwę kremu wystarczy podzielić ilość składników przez 15 (1,5 cm) i pomnożyć np. przez 20 (2,0 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki/chrupki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa kremu z żelka ma trochę ponad 2 cm.
2. **[Sprawdź jakie kremy pasują do czekoladowego kremu bez mascarpone: połączenia smakowe](#)**
3. **Krem czekoladowy bez mascarpone nie nadaje się pod masę cukrową i**

dekoracje z tej masy np. wydruk na masie cukrowej (rodzaj opłatek na tort). Krem ze śmietanką i mascarpone rozpuszcza masę cukrową. Pod masę cukrową polecam [kremy maślane](#) do tynkowania tortów.

4. Na krem można położyć zwykły opłatek waflowy.
5. Jeśli nie masz czasu, aby chłodzić śmietankę z czekoladą min. 6 godzin przed ubiciem, można go włożyć do zamrażalki. Ale co kilkanaście minut wyciągamy go i mieszamy, aby nie zamarzł.

Smacznego ☐

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

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