

Kawowy krem maślany z fusami

Agnieszka Obłóza

Krem kawowy z masła i jajek z fusami. Idealny do przełożenia tortu i bezy. Wyśmienity, intensywny smak kawy!



PORCJE

3 przełożenia fi16

SKŁADNIKI

- 5 całych jajek kurzych ważne: wyparzonych lub naświetlonych promieniami UVC
- 120 g cukru nie musi być drobny
- 400 g masła
- 3 łyżeczki kopiaste kawy sypanej najlepiej grubo zmielonej
- 100 g białej czekolady
- 50 ml spirytusu opcjonalnie

INSTRUKCJE

1. Kawę zalać ok. 100 ml wrzątku – zaparzyć pod przykryciem, wystudzić do temperatury pokojowej.
2. Do miski robota planetarnego wrzucić jaja i cukier. Włączyć na najwyższe obroty i ubijać około 12-20 minut. Czas zależy od mocy robota.
3. W tym samym czasie ukręcić do białości masło – ja robię to mikserem ręcznym, bo moim zdaniem ubija się wtedy w prawidłowy sposób i nie jest ani za mało, ani za dużo napowietrzone. Masło powinno być luźne, miękkie i w miarę białe.
4. Po ubiciu masy jajecznej i masła przystępujemy do łączenia tych dwóch składników. Ważne – nie powinno używać się do tego mieszania robotów planetarnych. Czynność tą wykonujemy ręcznie lub mikserem ręcznym na najniższych obrotach.
5. Do ubitego masła dodajemy masę jajeczną. Powoli, łyżka po łyżce, pamiętając, że zanim dodamy kolejną łyżkę masy jajecznej poprzednia musi zniknąć, musi zostać wtłoczona w masło. Nie należy przyspieszać tego procesu, ponieważ może to doprowadzić do zwarzenia się masy. Po dodaniu całości masy jajecznej do masła krem powinien być jednolity, gładki i puszysty.

Gdyby krem się zwarzył – rozwarstwił - to nie tragedia! Zobacz niżej jak go uratować.

6. Na sitku odsącz fusy od kawy (nie musisz zbyt mocno) i dodaj do kremu. Ja dodaję wszystko, bo lubię ale Ty dodawaj do smaku. Jeśli krem będzie zbyt mało kawowy według Twoich preferencji – dolej kawę (nie więcej niż to co zostało po zaparzeniu).
7. Po dodaniu kawy można dodać jeszcze spirytus, ale ostrożnie. Zazwyczaj dodaję około 50ml.
8. Przygotowanym kremem przełożyć blaty biszkoptu.

UWAGI

WAŻNE – Przed przystąpieniem do przygotowania kremu należy masło i jaja wyciągnąć z lodówki i doprowadzić do temperatury pokojowej. To ważny element, ponieważ zbyt zimne jaja i zbyt zimne masło spowodują zwarzenie kremu.