

# Krem z białej czekolady z mascarpone

Magda Stanik

Aksamitny krem z białej czekolady na bazie mascarpone.



## SKŁADNIKI

- 200 g białej czekolady
- 250 g serka mascarpone
- 330 ml śmietany kremówki min. 36%

## INSTRUKCJE

1. Odważyć białą czekoladę (nie musi być w pastylkach).
2. Dodać do śmietanki.
3. Mieszając, rozpuścić w garnku na wolnym ogniu lub w kuchenke mikrofalowej. Ważne jest aby nie zagotować śmietany.
4. Rozpuszczoną czekoladę odstawić do przestygnięcia, później schłodzić, najlepiej w lodówce przez noc. Śmietana z rozpuszczoną czekoladą musi być zimna zanim zaczniemy ją ubijać.
5. Miksturę przelać do miski miksera, dodać mascarpone i ubijać na średnich obrotach.
6. Krem ubijać tylko do momentu aż się ubije. Nie za długo aby nie przebić.

## UWAGI

Konsystencja kremu zależy będzie również od rodzaju czekolady jakiej użyjecie. Magda pracuje na białej czekoladzie z Lidla.

Jeżeli wydaje się Wam, że krem nie jest stabilny, można zwiększyć ilość czekolady do 250g lub 300g.