

# Akademia Tortu

## Krem waniliowy do tortu

Ilość porcji: 1 przełożenie fi 18

### Składniki

- 50 g żółtka jaja kurzego (około 3 jajka rozmiar M)
- 15 g drobnego cukru
- 100 g mascarpone
- 100 g mleka pełnego
- 1 laska wanilii
- 100 g białej czekolady np. [Callebaut W2](#)
- 200 g śmietanki kremówki
- 9 g żelatyny [180 Bloom](#)
- 40 g zimnej wody

### Instrukcje

1. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie i odstawić aby napęczniała.
2. Mleko i mascarpone umieścić w rondlu.
3. Laskę wanilii przeciąć wzdłuż, wyskrobać nasionka. Nasionka i rozkrojoną laskę włożyć do rondla.
4. Żółtka wymieszać z cukrem.
5. Mleko z mascarpone, mieszając różgą doprowadzić do zagotowania.
6. Żółtka zalać gorącym mlekiem ciągle mieszając różgą. Wymieszane przelać z powrotem do rondla, i ciągle mieszając różgą doprowadzić do 80 C - dobrze jest mieć umieszczony w rondlu termometr cukierniczy. Bardzo ważne jest aby roztwór z żółtkami ciągle mieszać w trakcie podgrzewania aby żółtka nam się nie ścięły.
7. Zdjąć z palnika, dodać napęczniałą żelatynę i zamieszać różgą aż żelatyna się rozpuści.
8. Gorącymi żółtkami zalać czekoladę i odstawić aż czekolada się rozpuści, po czym dobrze wymieszać różgą lub blenderem ręcznym.
9. Śmietankę ubić na 3/4. Połączyć przestudzone żółtka z czekoladą i dobrze wymieszać.
10. Krem waniliowy przelać do worka cukierniczego.

## Przydatne uwagi

- Krem waniliowy idealnie przypasował do dwuwarstwowych insertów. Przepis na dwuwarstwową żelkę czy insert, jak kto woli, przygotowałam dokładnie tak samo jak [dwuwarstwową żelkę pomarańczową](#), na którą przepis znajdziecie w zakładce z innymi przepisami na żelki. Zamieniłam tylko puree z pomarańczy z oryginalnego przepisu na puree z malin i mix mango marakuja.
- Krem waniliowy, jeżeli nie macie łaski wanilii, można oczywiście przygotować dodając 1 łyżeczkę ekstraktu z wanilii. Osobiście jednak preferuję łaskę wanilii żeby widac w kremie było jej ziarenka...