

Akademia Tortu

Przepis na krem 3m

Ilość porcji: 1 tort fi18 h17

Składniki

- 150 g masła min. 82%
- 150 g skondensowanego mleka słodzonego
- 300 g mascarpone

Instrukcje

1. Masło ubić na puch.
2. Na najniższych obrotach miksera dodawać mleko skondensowane (gęste).
3. Dodać mascarpone. Dobrze wymieszać.

Przydatne uwagi

- Krem 3M przygotowujemy używając [mleka skondensowanego słodzonego](#). Jest ono gęste.
- Używamy masła o zawartości tłuszczu min. 82%. Kolor kremu w dużej mierze zależy od koloru masła. Wiadomo, niektóre masła są blado kremowe, niektóre wręcz jaskrawo żółte. Ja znalazłam masło 82% o bardzo bladym kolorze.
- Długie ubijanie masła powinno je "wybielić".
- Wszystkie składniki powinny być w takiej samej temperaturze, może to być temperatura pokojowa. Jak przy każdym innym kremie, jeżeli składniki nie są w tej samej temperaturze, krem najprawdopodobniej się zwarzy. Zerknij na nasz wpis aby dowiedzieć się [jak uratować zwarzony krem](#).
- Krem 3M nadaje się również do otynkowania tortu, który będzie miał zdobienia z masy cukrowej.
- Miałam również okazję obłożyć tort otynkowany kremem 3M, [masą cukrową](#). Ponieważ krem stosunkowo szybko robi się miękki w temperaturze pokojowej, obłożyłam go masą cukrową [metodą panelową](#).
- Krem maślany idealnie nadaje się też do zabarwienia na różne kolory. Zobacz nasz tutorial, w którym pokazujemy [Jak zabarwić krem maślany](#).

