

# Akademia Tortu

## Przepis na krem chałwowy

Ilość porcji: 1 przełożenie fi20

### Składniki

- 250 g mascarpone
- 330 ml śmietany kremówki
- 200 g chałwy

### Instrukcje

1. Mascarpone ubić razem ze śmietaną.
2. Dodać pokruszoną chałwę i delikatnie wymieszać.

### Przydatne uwagi

- Jak zrobić krem chałwowy do tortu? Aby przygotować, śmietanę i mascarpone ubijamy razem. Wtedy jest mniejsza szansa na to, że krem się [zwarzy](#).
- Magda, najczęściej łączy krem chałwowy z frużeliną z czarnej porzeczki - kładzie warstwę frużeliny bezpośrednio na [nasączony](#) blat [biszkoptu](#), a na to daje warstwę kremu chałwowego.
- Zależnie od rodzaju chałwy, czasami dodanie jej bezpośrednio do kremu potrafi go rozrzedzić. Opcjonalnie, można również schłodzoną chałwę pokruszyć na warstwę [kremu śmietankowego](#).
- Idealnym [nasączeniem do tortu](#) z kremem chałwowym jest lekka kawa lub [likier kawowy](#), ewentualnie kawa z dodatkiem [wódki](#).
- Z powyższego przepisu, Magdzie wystarczy go na jedno przełożenie tortu o średnicy 20cm. Jeżeli chcecie dopasować ilość składników do innej średnicy tortu, zerknijcie na nasz [Blog](#) gdzie w jednym z artykułów omówiliśmy [jak dopasować przepis do rozmiaru blachy](#).