

Akademia Tortu

Przepis na krem karmelowy

Ilość porcji: 1 przełożenie fi20

Składniki

- 200 g czekolady karmelowej Callebaut Gold
- 250 g serka mascarpone
- 330 ml śmietany kremówki min. 36%

Instrukcje

1. Czekoladę i śmietankę umieścić w naczyniu żaroodpornym.
2. Rozpuścić w kąpieli wodnej.
3. Rozpuszczoną czekoladę odstawić do przestygnięcia, później schłodzić, najlepiej w lodówce przez noc. Śmietana z rozpuszczoną czekoladą musi być zimna zanim zaczniemy ją ubijać.
4. Miksturę przelać do miski miksera, dodać mascarpone i ubijać na średnich obrotach.
5. Krem ubijać tylko do momentu aż się ubije. Nie za długo aby się nie zwarzył!

Przydatne uwagi

- Krem karmelowy z mascarpone ma dobrą konsystencję i nadaje się nie tylko do przełożenia tortu ale także do dekoracji babeczek.
- Można do kremu karmelowego dodać łyżkę rumu dla "podkreślenia" smaku ;)
- Czekoladę Callebaut Gold można zastąpić inną o smaku karmelowym. Pamiętaj jednak należy iż konsystencja Waszego kremu zależeć będzie od rodzaju czekolady jakiej użyjecie. Wybierzcie taką, która ma taką samą lub zbliżoną zawartość kakao.