



reteta-video.ro

# Crema de Mascarpone, Frisca si Ciocolata Alba pentru Torturi si Prajituri

**Crema de mascarpone cu ciocolata alba si frisca** mi se pare cea mai simpla crema pentru prajituri si tort. Si una dintre cele mai fine, pentru ca este un **ganache de ciocolata alba cu mascarpone** care se potriveste mai ales cu un desert festiv. Din doar trei ingrediente (sau patru, daca luam in calcul si sarea) avem super rapid o [crema alba pentru tort](#), gata sa completeze orice blat. Insa, pentru a avea de fiecare data **crema de ciocolata cu frisca lichida si mascarpone** perfecta trebuie sa pornim de la ingrediente de calitate. Acesta este primul secret. Iar al doilea este sa fim putin, putin de tot atenti, pentru ca pe cat de usor se pregateste, pe atat de usor se poate taia. Bine, asta nu este chiar atat de grav pe cum ar parea, caci o **crema de ciocolata pentru tort** se poate repara rapid, inasa asta insemna timp si nervi mai ales cand esti in viteza.

Este crema pe care o folosesc cel mai des, mai ales ca fac rar prajituri cu crema si torturi. Asta sigur ati observat ca, daca nu e o [crema cu ciocolata](#), sigur e o crema cu [mascarpone](#). Evit cremele cu mult unt si mult zahar, caci oricum in fiecare weekend ne facem de cap cu ceva bun. Si, cat iubesc eu ciocolata, ei bine **crema ganache cu mascarpone** este mai pe gustul meu, adica mai putin dulce si mai putin calorica, na' zic si eu.

Ideea de a va arata cum pregatesc eu **crema de mascarpone cu ciocolata alba** mi-a venit de la o intrebare pe youtube. Una din prietenele mele m-a intrebat ce a gresit, pentru ca i s-a taiat crema de ciocolata pentru un tort simplu. Asa ca impreuna cu ea am despicat firul in patru si pana la urma i-am dat de cap. Nu ca sunt eu mare experta! Asa ca... sa va fie de folos!

## **INGREDIENTE PENTRU CREMA DE MASCARPONE CU FRISCA SI CIOCOLATA ALBA PENTRU PRAJITURI SI TORTURI**

150 ml de smantana proaspata pentru frisca  
300 g de ciocolata alba  
500 g de branza mascarpone  
sare

## **MOD DE PREPARARE PENTRU CREMA DE MASCARPONE CU FRISCA SI CIOCOLATA ALBA PENTRU PRAJITURI SI TORTURI**

**1. Cum de face crema de ciocolata alba si frisca pentru tort si prajitura.** Turnam smantana proaspata pentru frisca intr-o craticioara si o lasam sa se incalzeasca, la foc mediu, amestecand din cand in cand in ea, pana cand la marginea cratitei incep sa apara bule de aer, chiar inainte sa inceapa sa fiarba. O luam de pe foc, punem peste ea ciocolata alba, rupta in bucatele, si o impingem putin, cat sa fie acoperita de frisca naturala. O lasam sa stea 3-4 minute, fara sa amestecam. Apoi incepem sa amestecam cu un tel, pana cand compozitia isi schimba culoarea si consistenta, devine cremoasa si galbuie la culoare. Amestecam energic si verificam daca nu au ramas bucatele de ciocolata netopita. Lasam ganache-ul de ciocolata alba sa ajunga la temperatura camerei, apoi il acoperim cu o folie alimentara si il punem in frigider pentru 6-8 ore.

**2. Cum de face crema de ciocolata alba cu mascarpone.** Dupa minim 6 ore, scoatem crema de ciocolata alba din frigider o mixam, la viteza mare 2-3 minute, pana cand se deschide la culoare, isi mareste volumul si devine aerata. Punem un varf de lingurita cu sare si branza mascarpone rece si mixam, la viteza mica 1-2 minute, doar pana la omogenizare si nu mai mult.

**3. Cum se pastreaza crema de ciocolata alba cu frisca si mascarpone.** Cantitatile sunt suficiente pentru un tort cu diametrul de 20 cm si trei straturi. Crema pentru tort si prajitura se poate pastra in frigider 3-4 zile, intr-o cutie inchisa ermetic. Dupa ce montam si decoram tortul, il punem in frigider pentru minim 2 ore, apoi il putem felia si servi.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Crema de Mascarpone cu Frisca si Ciocolata Alba.**

**POFTA BUNA!**

### **SFATURI:**

1. Pentru ganache-ul de ciocolata alba folositi smantana proaspata pentru frisca cu minim 30% grasime si ciocolata alba de calitate.
2. Nu lasati smantana pentru frisca sa clocoteasca pentru ca se va taia.
3. Ganache-ul nu se pune pe foc pentru ca riscam sa ardem ciocolata!
4. Daca bateti prea mult crema de ciocolata, riscati sa se taie, inasa se poate repara prin incalzire pe baie de abur (baza bolului in care este crema nu trebuie sa atinga apa fierbinte), timp in care amestecam cu un tel pana la topirea ganache-ului, apoi se lasa din nou la racit in frigider si se bate din nou.
5. Inainte de a-l bate, ganache-ul de ciocolata trebuie sa fie tinut 6-8 ore pentru a avea timp sa se raceasca.
6. Branza mascarpone pentru crema trebuie sa fie rece atunci cand este adaugata in crema de ciocolata alba. Nu mixati decat pana la omogenizare, pentru ca altfel riscati sa se taie crema.