



KREM KAJMAKOWY Z SERKA MASCARPONE DO TORTU BEZOWEGO

Składniki:

- 250 g serka *mascarpone*
- 250 ml śmietany kremowej 36%
- 1 łyżka cukru pudru
- 150 g gęstej masy karmelowej
- ¾ szklanki orzechów włoskich
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka płynnego miodu
- 10 suszonych daktyli bez pestek

Wykonanie:

- orzechy włoskie sparzyć, obrać ze skórki i pokroić
- na rozgrzaną patelnię wrzucić łyżkę masła, pokrojone orzechy i na końcu miód
- orzechy smażyć na małym ogniu około 5 minut i cały czas mieszając, aby orzechy się nie sklejały
- przesmażone chrupkie orzechy przełożyć do płaskiego naczynia i rozłożyć, aby nie posklejały się
- daktyle pokroić na małe kawałeczki, najlepiej w drobną kostkę
- do jednej miski włożyć serek *mascarpone* oraz masę karmelową i wymieszać łyżką na gładką masę
- w drugiej misce ubić śmietanę i pod koniec ubijania dodać cukier puder
- do serka z masą karmelową powoli dodawać ubitą śmietanę i cały czas delikatnie mieszać łyżką, aby połączyć składniki
- na koniec dodać przesmażone orzechy i daktyle, a całość delikatnie wymieszać
- krem wstawić do lodówki na około 60 minut w celu schłodzenia