

# MUS ANANASOWY

Mus ananasowy do tortu i monoporcji. Mus z ananasa to słodki, delikatny w smaku krem z ananasem i ubitą śmietanką. Zamiast zwykłej śmietanki możemy dać [ubitą śmietankę kokosową](#), dzięki temu otrzymamy mus o smaku pina colada :). Polecam również [fruzelinę](#) oraz [żelkę](#) ananasową.

Mus ananasowy zrobiłam w [torcie Biedronka](#) i torcie o smaku [Pina Colada](#).

**W uwagach podałam instrukcje jak zrobić mus ze świeżego ananasa.**

## **Uwaga!**

Miałam okazję zrobić ponownie mus ananasowy i trochę zmieniłam proporcje. Wiem jednak, że nie lubicie zmian, dlatego stare proporcje znajdziecie pod opisem wykonania musu ananasowego :).

## **Składniki na ok 180 g (160 ml) puree z ananasa:**

- 200 g ananasa z puszki
- 23-25 g cukru, do smaku
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny, opcjonalnie

## **Składniki na mus anansowy:**

- ok 180 g (160 ml) puree ananasowego
- 6 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody
- 120 ml/g śmietanki kremówki 30/36%, **schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy do napęcznienia, ok 7 min.
2. Ananasa kroimy na mniejsze kawałki i umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. **Podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu gdy ananasy zmiękną.** Wyłączamy palnik.
3. Miksujemy owoce blenderem, aż otrzymamy gładkie puree.
4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej niż 180 g puree, to odejmijcie nadmiar.**
5. **Następnie podgrzewamy otrzymane puree na małym ogniu, do momentu wrzenia.** Zdejmujemy rondel z ognia. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.

**Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree ananasowe (nie może być ciepłe, ponieważ śmietanka się zwarzy).**

6. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
7. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree i **mieszamy**

**delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.

8. **Gotowy mus ananasowy od razu wykładamy na biszkopt/ciasto. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.**
9. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
10. Wypieki z musem z ananasa schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz.).
11. **Robiąc monoporcje, po schłodzeniu formy z musem, wkładamy ją do zamrażarki na min. 6 godzin.** Po wyciągnięciu z zamrażarki od razu wciągamy półkule musowe z formy i układamy je np. na kratce do studzenia, aby udekorować je polewą.

### **Stare proporcje:**

- ok 210 g ananasa z puszki – 6 plastrów
- 30 ml syropu ananasowego
- 1 1/3 łyżki soku z cytryny
- 3/4 łyżki cukru, do smaku
- 8 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2-3 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 130 ml/g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
- **opcjonalnie:** 2,5 – 3 plastry ananasa, odsączonego i drobno pokrojonego

1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy do napęcznienia, ok 10 min.
2. Ananasa kroimy na mniejsze kawałki i umieszczamy w rondelku. Dodajmy cukier, syrop ananasowy i sok z cytryny. **Podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu gdy ananasy zmiękną.** Wyłączamy palnik.
3. Miksujemy owoce blenderem, aż otrzymamy gładkie puree.
4. **Następnie podgrzewamy otrzymane puree na małym ogniu, do momentu wrzenia.** Zdejmujemy rondel z ognia. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.  
**Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. [Studzimy puree ananasowe](#) (nie może być ciepłe, ponieważ śmietanka się zwarzy).**
5. **[Następne etapy wykonujemy wg opisu wykonania wyżej.](#)**
6. Do gotowego musu można dodać pokrojone kawałki ananasa, frużelinę lub żelkę ananasową.

## Uwagi:

1. Musu z ananasa z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o śr 16 cm** (wysokość musu ok 1,5 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#). **Monoporcje** – zrobiłam 12 półkul o śr 5 cm.
2. Jeśli chcecie grubszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 15 (1,5 cm) i pomnożyć np. przez 20 (2 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa musu z żelką ma trochę ponad 2 cm.
3. **Sprawdź jakie kremy pasują do musu ananasowego: [połączenia smakowe](#)**
4. Świeży ananas utrudnia tężenie musu z żelatyną, ponieważ zawarte w nim enzymy rozkładają białko – galaretka nie tężeje. Dlatego świeżego ananasa musimy kilka minut pogotować.  
**Mus ze świeżym ananase:** Pokrojonego w kostkę ananasa przekładamy do rondelka. Dodajemy cukier, sok z cytryny i wodę (zamiast syropu). Gotujemy całość na małym ogniu ok 10-15 minut. Następnie miksujemy ananasa za pomocą blendera, aż otrzymamy puree. Podgrzewamy ananasowe puree, aż robi się bardzo gorące. **Zdejmujemy rondelkę z ognia i dodajemy żelatynę.**
5. Puree ananasowego nie precedzamy przez sitko.
6. Żelatynę ważyłam na [wadze jubilerskiej](#), tzn, że dałam dokładnie 6,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 6 g dać np. 6,8 g, a to już prawie 7 g.

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.**