

MUS BRZOSKWINIOWY

Mus brzoskwiowy do tortu i monoporcji to delikatny, lekki krem brzoskwiowy ze śmietanką. Mus ze świeżych brzoskwiń idealnie pasuje do [kremu śmietankowego](#) lub czekoladowego. Z biszkoptów najlepszy będzie klasyczny jasny [biszkopt](#).

Polecam dodać do musu [żelkę brzoskwiową](#), aby wzmocnić smak delikatnego musu. Dodatek ekstraktu z wanilii sprawia iż mus smakuje jak pyszne lody brzoskwiniowe!

Składniki na puree brzoskwiniowe:

- 200 g świeżych/mrożonych brzoskwiń, **bez skórki i pestek**
- 20 g cukru lub więcej, do smaku
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii – **opcjonalnie**

Składniki na mus brzoskwiniowy:

- ok 205 g puree brzoskwiniowego
- 5 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1,5 łyżki **zimnej** wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 110 g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Brzoskwinie myjemy, obieramy ze skórki i pozbywamy się pestek. Kroimy na małe kawałki.
2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 minut, do napęcznienia.
3. Pokrojone brzoskwinie umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier, ekstrakt waniliowy i miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładkie puree.

Po zblendowaniu 200 g brzoskwiń z cukrem wyszło ok 205 g puree.

4. Otrzymane puree (**205 g**) podgrzewamy na małym ogniu, do momentu wrzenia. **Wyłączamy palnik** i dodajemy do puree napęczniałą żelatynę. Mieszamy całość, aż żelatyna się rozpuści.

Studzimy puree – nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.

5. W misce, za pomocą miksera (szybkie 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.
6. Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree brzoskwiniowego i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki**. Gdy puree połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy

całość, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Można go na chwilę włożyć do lodówki, aby lekko stężał, zanim wyłożycie go na biszkopt (jeśli boicie się, że wam spłynie z biszkoptu).

7. **Można dodać puree do śmietanki**, ale starajcie się wlać puree tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
8. Gotowy mus brzoskwiniowy **od razu układamy 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 brzoskwiniowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
11. **Robiąc monoporcje, po schłodzeniu formy z musem, układamy 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.
12. **Mrożone brzoskwinie** podgrzewamy w rondelku, aż zmiękną. Dodajemy cukier i ekstrakt z wanilii. Miksujemy blenderem na gładkie puree.

Uwagi:

1. Musu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (grubość ok 1,5 cm).**
Z tej ilości musu wyjdzie 11 półkul o śr 5 cm do monoporcji.
[Skorzystaj z przelicznika foremek](#)
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.
2. Sprawdź jakie kremy pasują do musu brzoskwiniowego: **[połączenia smakowe](#)**
3. **[Żelatynę ważyłam na wadze jubilerskiej](#)**, tzn, że dałam dokładnie 5,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 5 g dać np. 5,8 g, a to już prawie 6 g.
4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 205 g, to odejmijcie nadmiar. Jeśli wyjdzie za mało to wrzucie trochę owoców i zmiksujcie (mrożone owoce w puree trzeba podgrzać, aby zmiękły). Jeśli zabraknie owoców można dodać trochę wody (dodaję w takich przypadkach max 10 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.

