

MUS CZEKOLADOWO KAWOWY

Mus czekoladowo kawowy od razu podbił podniebienia gości, którzy mieli okazję jeść mój [Tort](#) zrobiony dla mamy męża z okazji jej urodzin. Ciocia Basia była zachwycona tym musem! Dlatego dziś z dumą podaję Wam przepis na pyszny mus czekoladowy z kawą. Mus to lekki jak pianka krem z czekoladą i kawą. Polecam mus czekoladowo kawowy jako krem do tortu oraz pyszny deser :). Polecam również [mus z białą czekoladą](#), [krem z białej czekolady](#) oraz [mus z palonej białej czekolady](#). Kawę w musie można pominąć, dzięki czemu uzyskacie pyszny mus czekoladowy.

Uwaga!

Smak musu czekoladowego z kawą zależy od tego jakiej kawy użyjecie. Im intensywniejszy aromat kawy, tym mocniejszy smak musu. Mus czekoladowy z kawą można zrobić np. z Cappuccino. Ale tutaj trzeba uważać, bo Cappuccino jest delikatniejsze w smaku od kawy i mus w smaku może niewiele się różnić od zwykłego musu czekoladowego. Tak samo jest z kawą. Jeśli użyjecie delikatniejszej w smaku kawy, smak musu wyjdzie inny.

Składniki na 1 blat biszkoptu/ciasta o śr 18 cm:

- 90 g mlecznej czekolady
 - 25 g gorzkiej czekolady lub trochę więcej, do smaku
 - 90 g/ml śmietanki kremówki 30/36%
 - 1,5 – 2,5 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, do smaku
 - 3 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1 łyżka zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 180 g/ml śmietanki kremówki 30/36%, schłodzonej
1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 2. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę, do momentu wrzenia. W międzyczasie dodajemy kawę i mieszamy, aby się całkowicie rozpuściła. Gdy śmietanka z kawą zacznie wrzeć zdejmujemy ronderek z palnika. Dodajemy pokrojone czekolady i dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Odstawiamy ronderek na bok.
 3. Kubeczek/szklankę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
 4. Ciepłą żelatynę dodajemy do jeszcze ciepłej masy czekoladowo kawowej i energicznie mieszamy całość.
Masę czekoladową z kawą studzimy (nie może być ciepła). Gdy dodamy do śmietanki ciepłą masę krem się zwarzy.
 5. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę, aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy masę czekoladowo kawową musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować

zwarzenie się kremu śmietankowego.

Odkładamy mikser.

6. Następnie stopniowo dodajemy ostudzoną (temp. ok 28-30°C) masę czekoladowo kawową (w 2-3 turach). **Mieszamy całość za pomocą różgi kuchennej tylko do połączenia się składników.**
7. Gotowy mus czekoladowy z kawą **od razu układamy na biszkopt/ciasto. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.**
8. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
9. Wypieki z musem czekoladowo kawowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
10. **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.

Uwagi:

1. Ilość musu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm (warstwa ma ok 1,8 cm grubości).**
Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Sprawdź jakie kremy pasują do musu czekoladowo kawowego: **[połączenia smakowe](#)**
3. Do musu użyłam śmietanki kremówki 30%.
4. Ilość czekolady gorzkiej można trochę zwiększyć, do smaku.

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.