

MUS CZEKOLADOWY

Mus czekoladowy to lżejsza wersja Waszego ulubionego [kremu czekoladowego](#) do tortu. Mus z czekolady to lekki jak pianka krem z czekoladą. Można go jeść łyżkami!

Polecam mus z czekoladą jako krem do tortu oraz pyszny deser dla dzieci :). Polecam również [mus z białą czekoladą](#), [krem z białej czekolady](#) oraz [mus z palonej białej czekolady](#).

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%
 - 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 (90 g), do momentu wrzenia. Gdy śmietanka 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/szklanę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
 4. **Ciepłą, płynną żelatynę dodajemy do jeszcze ciepłej masy czekoladowej i energicznie mieszamy całość.**
Masę czekoladową 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 czekoladową 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 czekoladową (w 2-3 turach). **Mieszamy całość za pomocą różgi kuchennej tylko do połączenia się składników.**
 7. Gotowy mus czekoladowy **od razu wykładamy 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 czekoladowym 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 czekoladowego: [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.