

MUS CZEREŚNIOWY

Mus czereśniowy do tortu i monoporcji to delikatny, lekki krem czereśniowy. Mus z czereśni idealnie pasuje do [kremu śmietankowego](#) lub czekoladowego. Z biszkoptów najlepszy będzie klasyczny jasny [biszkopt](#). [Kolor musu czereśniowego zależy od rodzaju czereśni.](#)

Polecam dodać do musu [żelkę czereśniową](#), aby wzmocnić smak delikatnego musu.

Składniki na ok 260 g puree z czereśni:

- 250 g świeżych/mrożonych czereśni, **bez pestek**
- 15-20 g cukru lub więcej, do smaku

Składniki na mus czereśniowy:

- 260 g puree czereśniowego
- 2 łyżeczki soku z cytryny (**opcjonalnie, do smaku**)
- 8 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2-3 łyżki **zimnej** wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 130 g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie będą czereśnie. Świeże czereśnie drylujemy, pozbywając się pestek.
2. **Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.**
3. Mrożone czereśnie umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i podgrzewamy na małym ogniu. Gdy czereśnie zmiękną i puszczą sok wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy owoce, aż otrzymamy gładkie puree.
4. Do otrzymanego puree **(260 g)** dodajemy sok z cytryny i ponownie podgrzewamy, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.

Puree czereśniowe nie może być ciepłe, ponieważ ubita śmietanka 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 z czereśni 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 czereśniowy **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 czereśniowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
11. **Świeże, wydryłowane czereśnie miksujemy blenderem na gładkie puree.** Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.
12. **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. Musu z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (grubość ok 2 cm). Z tej ilości musu wyjdzie **13 półkuł o śr 5 cm** do monoporcji. Skorzystaj z [przelicznika foremek](#) Jeśli chcecie cieńszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 20 (2 cm) i pomnożyć np. przez 15 (1,5 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 z czereśni: [połączenia smakowe](#)
3. Puree z czereśni nie trzeba przecedzać przez sitko. Po użyciu blendera skórki nie są wyczuwalne.
4. Żelatynę ważyłam na **wadze jubilerskiej**, tzn, że dałam dokładnie 8,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 8 g dać np. 8,8 g, a to już prawie 9 g.
5. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 260 g, to odejmijcie nadmiar. Jeśli wyjdzie za mało to wrzucicie 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.