

MUS MANGO MARAKUJA

Mus mango marakuja to lekki owocowy krem do tortu. Mus mango z marakują to dla mnie smaczniejsza wersja musu z samego mango, który jest dla mnie trochę za słodki. Marakuja idealnie przełamuje słodycz mango i dzięki temu otrzymujemy pyszny owocowy krem do tortu. W tym przepisie można bez problemu modyfikować ilość puree z mango i marakui. Jeśli dacie więcej puree z marakui wyjdzie wam kwaśniejszy smak musu.

P.S. Mus mango marakuja robiłam z gotowej pulpy mango z puszki jak i z pasteryzowanego puree z mango.

Pasteryzowanego puree z mango kupiłam w sklepie internetowym:

<https://sklep.polmarkus.com.pl/pulpy-pasteryzowane/pasteryzowane-puree-mango-1-kg?from=listing&campaign-id=12>

Puree po otwarciu przechowujemy do 6 dni w lodówce. Można też od razu podzielić na mniejsze porcje i zamrozić.

Składniki na mus mango marakuja – 1 blat biszkoptu o śr 16 cm:

- 80 g pulpy lub puree z mango
 - 80 g puree z marakui
 - 15-20 g cukru, do smaku
 - 6 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 160 g/ml śmietanki kremówki 30/36%, schłodzonej
1. Pulpę z mango przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się włókien i pestek
 2. **Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min do napęcznienia.**
 3. Pulpę/puree z mango i puree z marakui umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i podgrzewamy całość na małym ogniu do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik.
 4. Dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.
Puree z mango i marakui nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.
 5. W misce, za pomocą miksera (szybsze 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, w 2-3 turach, dodajemy ostudzone puree i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony – rozwarstwiony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
 7. Gotowy mus mango marakuja **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 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.
11. **Świeże mango** miksujemy blenderem na gładkie puree. Przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się włókien.
12. **Mrożone mango** podgrzewamy w rondelku, aż zmięknie. Miksujemy blenderem na gładkie puree i przecedzamy przez sitko.

Uwagi:

1. Musu z mango i marakui z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o śr 16 cm** (wysokość musu ok 2 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#). **Monoporcje** – zrobiłam 12 półkul o śr 5 cm.
2. 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.
3. **Sprawdź jakie kremy pasują do musu mango marakuja:** [połączenia smakowe](#)
4. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie jest nasze mango lub pulpa z mango.
5. 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.