

MUS ŚLIWKOWY

Mus śliwkowy to mój słodki pomysł na jesienne torty. Mus ze śliwkami idealnie pasuje do [kremu orzechowego](#) lub czekoladowego. Z biszkoptów najlepszy będzie orzechowy. Do musu zamiast cynamonu można dodać kardamon lub trochę soku pomarańczowego.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- 300 g świeżych/mrożonych śliwek (bez pestek)
- 40-50 g cukru lub więcej, do smaku*
- 1/2 łyżeczki cynamonu (opcjonalnie)
- 6 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki **zimnej** wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 150 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**

1. Ilość cukru zależy od tego jak kwaśne są nasze śliwki.
2. Śliwki kroimy w kostkę, pozbywając się pestek. Umieszczamy je w garnuszku i dodajemy cukier z cynamonem. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy śliwki się podsmażą i puszczą sok, a cukier się rozpuści, wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy śliwki, aż otrzymamy gładki mus.
3. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
4. Otrzymany mus śliwkowy przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek. Otrzymane puree (**ok 200 ml**) przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy garnuszek z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.
Puree śliwkowe nie może być ciepłe, ponieważ ubita śmietanka się zwarzy.
5. W misce, za pomocą miksera (średnie 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 turach, dodajemy ostudzone puree śliwkowe i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma

być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.

7. Gotowy mus śliwkowy **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 śliwkowym 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. Musu śliwkowego z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o śr 16 cm** (grubość musu ok 1,8 cm). Skorzystaj z **[przelicznika foremek](#)**.
2. Sprawdź jakie kremy pasują do musu ze śliwek: **[połączenia smakowe](#)**.
3. 150 g śliwek = ok 100 ml puree.
4. Do śliwek można dodać też kardamon (jedna z obserwatorek na Instagramie poleciła mi ten składnik).
5. Musu śliwkowego nie trzeba przecedzać przez sitko. Po użyciu blendera skórki nie są bardzo wyczuwalne. Ja wolę mus bez skórek :).
6. Do musu użyłam śmietanki kremówki **36%**. Przy śmietance 30% radzę zwiększyć ilość żelatyny (ok 1g), aby mus wyszedł stabilniejszy.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!