

MUS WIŚNIOWY

Mus wiśniowy to idealny pomysł na krem z wiśni do tortów, ciast i deserów! Delikatny jak pianka mus z wiśni zadowoli każde podniebienie :). Mus wiśniowy połączyłam z kremem truflowym i oreo w [torcie jednorożec](#). Zapraszam!

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

Ważne: Owoce są różne. Raz puszcza mniej soku, a za drugim razem więcej. Wtedy też trzeba dopasować odpowiednią ilość żelatyny. Dlatego w przepisie nie jest ważna dokładna ilość owoców, ale ilość otrzymanego puree. Jeśli wyjdzie wam więcej puree, to odejmijcie nadmiar. Jeśli wyjdzie mniej, to trzeba dorobić brakującą ilość.

Składniki na ok 180 g puree z wiśni:

- 170 g świeżych/mrożonych wiśni, **bez pestek**
- 25-30 g cukru lub więcej, do smaku
- 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku (opcjonalnie)

Mus wiśniowy:

- 180 g puree z wiśni
 - 8 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2-3 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 115 g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie będą wiśnie. Świeże wiśnie drylujemy, pozbywając się pestek.
 2. **Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.**
 3. Mrożone wiśnie umieszczamy w rondelku i podgrzewamy na małym ogniu. Gdy wiśnie zmiękną i puszcza sok wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy owoce, aż otrzymamy gładkie puree. **Dodajemy cukier i sok z cytryny do smaku, mieszamy.**
 4. Podgrzewamy wiśniowe puree do momentu wrzenia. Następnie zdejmujemy rondel z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.
Puree wiśniowe 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 wiśni i **mieszmamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki. Gdy puree połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszmamy 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 wiśniowy **od razu wykładamy 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 musiem wiśniowym schładzamy w lodówce kilka godzin (**min. 6 godz., najlepiej całą noc**).
11. **Świeże, wydrylowane wiśnie, 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 musiem, 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. Mus wiśniowy z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu 1,5 cm). Skorzystaj z **[przelicznika foremek](#).** Jeśli chcecie grubszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 15 (1,5 cm) i pomnożyć np. przez 20 (2 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki/chrupki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa kremu z żelka ma trochę ponad 2 cm.
2. Sprawdź jakie kremy pasują do musu z wiśni: **[połączenia smakowe](#).**
3. Mrożonych wiśni nie rozmrażamy wcześniej. **[Użyłam wiśni mrożonych Hortex](#).** Wiśnie mrożone z innych firm mogą dać więcej lub mniej soku. Dlatego **ważna jest ilość otrzymanego puree od ilości owoców.**
4. Puree z wiśni nie trzeba przecedzać przez sitko. Po użyciu blendera skórki nie są wyczuwalne.

5. 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.
6. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 180 g, to odejmijcie nadmiar. Jeśli wyjdzie za mało to wrzucie 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!

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