

MUS Z BATONIKAMI MARCEPANOWYMI

Mus z batonikami marcepanowymi do tortu to lżejsza, bez mascarpone, wersja kremu z batonami marcepanowymi. Mus o smaku batoników marcepanowych nadaje się do monoporcji.

Do musu można zrobić żelkę, np. [malinową lub wiśniową](#)

Zobacz również, inne [pyszne musy do tortów i monoporcji](#)

Składniki na mus z batonikami marcepanowymi (1 blat o śr 16 cm):

- 130 g batoników marcepanowych w czekoladzie, pokrojonych
 - 100 g/ml śmietanki kremówki **30/36%**
 - 4 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1 łyżka zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 150 g/ml śmietanki kremówki 30/36%, **schłodzonej**
1. W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki marcepanowe. Dokładnie mieszamy, aż batoniki się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Batoniki ciężko się rozpuszczają, dlatego można przez chwilę zmiksować całość blenderem na gładką masę. Jeśli nie macie blendera można przez chwilę podgrzać masę na małym ogniu, aby batoniki szybciej się rozpuściły, ale jest to ciężkie. Można wtedy przecedzić masę przez sitko. **Wyłączamy palnik.**
 2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 3. **Ponownie podgrzewamy masę marcepanową w rondelku**, aby była bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy do masy napęczniałą żelatynę. Mieszamy energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy masę z batonikami** (nie może być ciepła). **Gdy dodamy do śmietanki ciepłą masę krem się zwarzy.**
 4. W misce, za pomocą miksera (szybsze obroty) ubijamy śmietankę, aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy śmietanki do końca. **Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łączące śmietankę z masą, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
 5. Następnie dodajemy 1-2 łyżki ubitej śmietanki do masy z batonikami i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki.** Gdy masa połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki w 2-3 turach i **mieszamy całość, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być.
 6. Można dodać masę z batonikami do śmietanki, ale starajcie się wlać masę tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
 7. Gotowy mus z batonikami marcepanowymi **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 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 z batonami marcepanowymi z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu ok 1,5 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. 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 o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa musu z żelką ma trochę ponad 2 cm.
3. **Sprawdź jakie kremy pasują do musu z batonikami marcepanowymi:** [połączenia smakowe](#)
4. Żelatynę ważyłam na **wadze jubilerskiej**, tzn, że dałam dokładnie 4,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 4 g dać np. 4,8 g, a to już prawie 5 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.