

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY

Mus z białej czekolady to lżejsza wersja Waszego ulubionego [kremu z białej czekolady](#) do tortu. Mus z białą czekoladą to lekki jak pianka krem czekoladowy. Można go jeść łyżkami! Polecam mus z białej czekolady jako krem do tortu oraz pyszny deser dla dzieci :). Polecam również [krem czekoladowy](#), [mus z ciemnej czekolady](#) oraz [mus z palonej czekolady](#).

Składniki na 1 blat biszkoptu/ciasta o śr 18 cm:

- 135 g białej czekolady
 - 90 g/ml śmietanki kremówki 30%
 - 4 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1 łyżka zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 190 g/ml śmietanki kremówki **30%, schłodzonej**
1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 2. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę – 90 g/ml, do momentu wrzenia. Gdy śmietanka zacznie wrzeć zdejmujemy rondel z palnika. Dodajemy pokrojoną białą czekoladę i dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Odstawiamy rondel na bok.
 3. Kubeczek/szklanę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
 4. **Ciepłą żelatynę dodajemy do jeszcze ciepłej masy czekoladowej i energicznie mieszamy całość.**
Masę czekoladową studzimy (nie może być ciepła). Gdy dodamy do śmietanki ciepłą masę krem się zwarzy.
 5. W misce, za pomocą miksera (szybsze obroty) ubijamy schłodzoną śmietankę, aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy masę czekoladową musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować zwarzenie się kremu śmietankowego.
Odkładamy mikser.
 6. Następnie stopniowo dodajemy ostudzoną (temp. ok 28-30°C) masę z białej czekolady (w 2-3 turach). **Mieszamy całość za pomocą różgi kuchennej tylko do połączenia się składników.**
 7. Gotowy mus z białą czekoladą **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 z białej czekolady 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. Ilość musu z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o średnicy 18 cm** (warstwa ma ok 1,8 cm grubości).
Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Sprawdź jakie kremy pasują do musu z białej czekolady: [połączenia smakowe](#)
3. Do musu użyłam śmietanki kremówki 30%.

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.