

MUS Z MARAKUI

Mus z marakui to lekki, orzeźwiający mus do tortu, monoporcji i ciast. Mus z marakują to najkwaśniejszy mus jaki do tej pory miałam okazję zrobić. Jeśli ktoś marzy o musie cytrynowym, to niech najpierw spróbuje musu z marakui, a potem napisze mi prośbę o mus z cytryny ☐

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

P.S. Mus z marakui zrobiłam z gotowego puree, które kupiłam w sklepie internetowym:

<https://allegro.pl/oferta/puree-marakuja-pulpa-marakuja-1kg-8305778844?fromVariant=8266759187>

Takie puree można trzymać po otwarciu do 5 dni w lodówce. Można też je zamrozić.

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

- 150 g puree z marakui
 - 50 g cukru lub więcej, 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. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 2. Puree z marakui umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik.
 3. Dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. Puree z marakui nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.
 4. 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.
 5. 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.
 6. Gotowy mus z marakui **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.**
 7. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
 8. Wypieki z musem z marakui schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6

godz., najlepiej całą noc).

9. **Robiąc monoporcje, po schłodzeniu formy z mussem, 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.
10. **Mrożone puree z marakui** podgrzewamy w rondelku, dodając do niego cukier.

Uwagi:

1. Musu z 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. **Sprawdź jakie kremy pasują do musu z marakui:** [połączenia smakowe](#)
3. Jeśli chcecie cieńszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 2 (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.
4. 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.
5. Ilość cukru zależy od tego jak kwaśne jest puree z marakui. Jednak nie polecam przesadzać z cukrem, bo mus można łatwo przesłodzić.

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.