

SZYBKI TORCIK z musem malinowym i kokosowym

Szybki torcik z musem kokosowym i malinowym to prosty i szybki sposób na słodkie ciacho do kawy :). Robiłam ten torcik chcąc przetestować mus kokosowy na śmietance kokosowej. Tak bardzo mi i moim chłopakom smakował, że postanowiłam zapisać ten przepis na blogu :). Zatem częstujcie się i życzę smacznego!

Składniki na biszkopt kakaowy – forma/rant o śr 18 cm – można zrobić jasny biszkopt:

- 110 g jajek bez skorupki (2 jajka 'L')
- 70 g **drobnego** cukru
- 60 g mąki pszennej
- 13 g kakao Decomorreno

Składniki na biszkopt z kakao Wedel:

- 110 g jajek bez skorupki (2 jajka 'L')
- 70 g drobnego cukru
- 60 g mąki pszennej
- 15 g kakao Wedel

1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. **Miksujemy całość ok 10 min**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**. Przy 6 jajkach może to zająć nawet 20 minut (zależy to też od miksera). Odkładamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao. Delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej (różgą mieszamy wolno i delikatnie).
3. Gotowe ciasto przekładamy do rantu/formy o śr 18 cm, **wyłożonego papierem do pieczenia (samo dno)**. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 25-35 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka.**
5. Upieczony biszkopt kakaowy wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy ścinamy wierzch **biszkoptu (skórkę)**, **tak aby blat biszkoptu miał ok 1,5-2 cm grubości.**

Nasączenie – przegotowana woda

Mus kokosowy ze śmietanką kokosową – mus kokosowy:

- 200 g śmietanki kokosowej (otrzymałam śmietankę po schłodzeniu mleczka kokosowego)
- 75 g białej czekolady (użyłam Wedel)
- 3 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1 łyżka zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi

jubilarskiej)

- 130 g/ml śmietanki kokosowej, **schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
2. W rondelku podgrzewamy śmietankę kokosową do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy białą czekoladę. Mieszamy do momentu, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. **Ponownie podgrzewamy masę w rondelku**, aby była bardzo gorąca.
3. Wyłączamy palnik i dodajemy do masy napęczniałą żelatynę. Mieszamy energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy masę kokosową (nie może być ciepła)**. Gdy dodamy do śmietanki ciepłą masę krem się zwarzy.
4. Co kilka minut, podczas studzenia, mieszamy masę kokosową. Często robi się na wierzchu kożuch i potem powstają grudki.
5. W misce, za pomocą miksera (szybsze obroty) ubijamy schłodzoną śmietankę kokosową. **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 masą kokosową, powoduje warzenie się musu.
Odkładamy mikser.
6. Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonej masy kokosowej i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki**. Gdy masa kokosowa połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy całość, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być.
7. **Można dodać masę kokosową do śmietanki**, ale starajcie się wlać masę tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
8. Gotowy mus kokosowy **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. **Jeżeli w musie robią się grudki to znak, że masa kokosowa była za bardzo schłodzona**. Jeśli posiadacie termometr cukierniczy to masa kokosowa w chwili łączenia ze śmietanką powinna mieć ok 28-29°C.

Składniki na ok 220 g (210 ml) puree z malin:

- 245 g świeżych/mrożonych malin
- 50 g cukru lub więcej, do smaku

Składniki na mus malinowy – [mus z malin](#):

- 155-160 g puree z malin
- 6 g żelatyny + 1,5 łyżki **zimnej** wody

- 145 g/ml śmietany kremówki 30/36%, schłodzonej
1. Mrożone maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok/puree (155-160 g) przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. **Puree malinowe 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 ubijamy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
 5. Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki.** Gdy puree połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy całość, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być.
 6. **Można dodać puree do śmietanki**, ale starajcie się wlać puree tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
 7. Gotowy mus malinowy **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: [Jak złożyć tort bez rantu](#).**
 9. **Świeże maliny również podgrzewamy w rondelku z cukrem.** Gdy zmiękną, puszczą sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy świeże maliny otrzymamy więcej soku, który będzie zawierał części pestek, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku.

Krem do dekoracji z białą czekoladą:

- 200 g/ml śmietanki kremówki 30/36%
 - 50 g białej czekolady
1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną czekoladę. Powoli mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**

2. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 6 godzin**).
3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i przy pomocy miksera (szybsze obroty) miksujemy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
4. **Gotowy krem z białą czekoladą od razu przekładamy do worka cukierniczego z tyłką** (użyłam Wilton 1M). Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu użycia w lodówce.
5. **Krem z białej czekolady robiłam na śmietance 30% z kartonika 'UHT'**. Używając śmietanki 36% 'UHT' lub z Piątnicy 36% krem może wyjść gęściejszy, stabilniejszy.
6. Ten krem nie będzie bardzo stabilny. Tutaj taka ilość czekolady działa podobnie do śmietan-fixu :). Ma osłodzić i trochę usztywnić śmietankę. Jak najbardziej można dodać więcej czekolady, jeśli chcecie stabilniejszy krem – będzie przez to słodszy.

Wykonanie:

1. **Szybki torcik z musami** składamy w formie, w której **piekliśmy biszkopt**. **Boki formy wykładamy papierem do pieczenia**, aby, mus nie przykleił się do ścianek formy.
Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#).
2. **Na podkładzie/paterze układamy blat biszkoptu i nasączmy go**. Następnie nakładamy obręcz od okrągłej formy lub rant cukierniczy **z papierem do pieczenia**. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy na biszkopt mus kokosowy i wkładamy formę do lodówki. Następnie przygotowujemy mus malinowy, który wykładamy bezpośrednio na mus kokosowy.
4. **Tak przygotowany szybki torcik z musami wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc)**, aby tort z musami się **ustabilizował**.
5. **Wyciągamy torcik z rantu/formy**: **ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia**. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#).
6. **Dekorujemy torcik kremem z białą czekoladą wg własnego pomysłu**.
7. **Gotowy szybki torcik musowy przechowujemy w lodówce**.

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.