

TORT Z MUSEM ANANASOWYM

Tort z musem ananasowym i kremem czekoladowym bez mascarpone zrobiłam na Dzień Kobiet dla dziewczynek z klasy Błażejka. Były one zachwycone dekoracją jak i smakiem tortu :). W środku, oprócz musu z ananasa i kremu czekoladowego, znajdziecie żelkę ananasową i chrupkę czekoladową. Bardzo polecam Wam ten pyszny torcik!

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy ganache czekoladowe i żelkę ananasową.

2 dzień: Przygotowujemy krem czekoladowy, chrupkę i mus z ananasa. Składamy tort.

3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy kremem maślanym.

4 dzień: Tort z musem ananasowym podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami), gdyż jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem.** Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na kakaowy [biszkopt](#) – forma o śr 16 cm:

- 164 g jajek bez skorupki (3 jajka 'L')
- 100 g **drobnego** cukru
- 90 g mąki pszennej
- 18 g kakao (użyłam Decomorreno)

Uwaga: Jeżeli po rozbiciu jajek otrzymacie np. 155 g, to w [przeliczniku foremek](#) w pierwsze pole wpiszcie średnicę tortownicy 16 cm, a w drugim polu np.: 15.7 cm. Wpiszcie składnik: jajka – 164 g i przeliczcie. Zmniejszajcie rozmiar tortownicy, aż wyjdzie Wam wasza waga jajek – 155 g. Wtedy wpiszcie kolejne składniki i przelicznik pokaże Wam ile mąki i cukru dać na 155 g jajek.

1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. **Miksujemy całość ok 10-12 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 16 cm, wyłożonego papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka.**
5. Upieczony biszkopt wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**

Nasączenie: przegotowana woda

Chrupka czekoladowa z orzechami o śr 14 cm – chrupka warstwa:

- 40 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
 - 15 g orzechów laskowych prażonych – drobno posiekanych
 - 26 g prażynki → [PRZEPIS](#)
 - 15 g oleju rzepakowego
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Następnie studzimy. Ale uważajcie aby czekolada nie stwardniała. **Czekolada nie może być ciepła**, bo prażynka zmięknie.
 2. Do ostudzonej czekolady dodajemy suche składniki i mieszamy. W międzyczasie dodajemy olej i dokładnie całość mieszamy.
 3. Tak przygotowaną masę nakładamy bezpośrednio na cienką warstwę kremu czekoladowego, jak frużelinę, **zostawiając od brzegu odstęp ok 1,5 cm.**
 4. **Chrupkę można przygotować dzień wcześniej tak jak żelkę.** Wykładamy gotową chrupkę na papier do pieczenia, tworząc koło o śr 14 cm. Następnie schładzamy w lodówce, aż zrobi się twardy blat, który potem nakładamy na krem.

Przepis na krem czekoladowy:

- 220 g/ml śmietanki kremówki **30/36%*** (użyłam śmietanki 30%)
 - 110 g mlecznej czekolady, połamanej
 - 20 g gorzkiej czekolady 64%, połamanej
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, 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 masę czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
 3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) miksujemy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
 4. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
 5. **Czekoladowy krem bez mascarpone robiłam na śmietance 30% z kartonika 'UHT'.**

Żelka ananasowa – śr 14 cm, grubość 7-8 mm:

- 150 g ananasa z puszki
- 5 g cukru, do smaku

- 3 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody*
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Pokrojone ananasy umieszczamy w rondelku i zasypujemy cukrem.
Podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu gdy ananasy zmiękną.
Wyłączamy palnik.
 3. Miksujemy owoce blenderem, aż otrzymamy gładkie puree. **Po zblendowaniu otrzymałam ok 130 g puree (ok 115 ml).**
 4. **Następnie podgrzewamy otrzymane puree na małym ogniu, do momentu wrzenia.** Zdejmujemy rondel z ognia. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree ananasowe.
 5. Ostudzone puree przelewamy do formy lub rantu do żelek o śr 16 cm, wyłożonego folią spożywczą.
 6. **Przed wylaniem puree do rantu (rant do żelki) schładzam je w lodówce kilka minut,** aby miało konsystencję kisielu. Wtedy puree nie wypływa mi spod rantu. **Polecam również schłodzić rant w zamrażarce.**
 7. Tak przygotowana żelkę wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. Żelkę ananasową możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.

Składniki na ok 180 g (160 ml) puree z ananasa:

- 200 g ananasa z puszki
- 23-25 g cukru, do smaku
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny, opcjonalnie

Składniki na mus anansowy:

- ok 180 g (160 ml) puree ananasowego
 - 6 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody
 - 120 ml/g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy do napęcznienia, ok 7 min.
 2. Ananasa kroimy na mniejsze kawałki i umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. **Podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu gdy ananasy zmiękną.** Wyłączamy palnik.
 3. Miksujemy owoce blenderem, aż otrzymamy gładkie puree.
 4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej niż 180 g puree, to odejmijcie nadmiar.**
 5. **Następnie podgrzewamy otrzymane puree na małym ogniu, do momentu wrzenia.** Zdejmujemy rondel z ognia. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. **Studzimy puree ananasowe** (nie może być ciepłe, ponieważ śmietanka się zwarzy).
 6. **W misce, za pomocą miksera (średnie 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.

7. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree i **mieszmamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej**, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
8. Gotowy mus ananasowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto**. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.

Składniki na krem do tynkowania z mlekiem w proszku (tort o śr 16 cm, wys. 9-10 cm – przelicznik foremek):

- 60 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 60 g drobnego cukru
- 80 g mleka w proszku*
- 240 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Dodatkowo – opcjonalnie:

- do wybielenia kremu: biały barwnik/wybielacz
- aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwasek cytrynowy, itp.
- kolorowe barwniki spożywcze olejowe, w żelu

1. Mleko w proszku przesiewamy.
2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondel z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).
3. W misce, za pomocą miksera/roboty planetarnego, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła). Gdy masło będzie gotowe przygotowujemy masę z mlekiem w proszku.
4. Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę. Mleczna masa szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem jej do utartego masła.
5. Do masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).
6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.
7. Następnie dodajemy kolorowe barwniki lub biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem. Barwniki dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru. Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor.
8. Miksujemy krem z barwnikiem przez chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.
9. Następnie, używając roboty planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut, lub dłużej. W ten sposób odpowietrzamy

krem maślany.

10. Gotowym kremem milky way tynkujemy tort z musem ananasowym. Do dekoracji widocznej na zdjęciach odjęłam 60 g kremu bez dodatku barwika. Podzieliłam później krem i dodałam barwniki kolorowe.
11. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną**, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.
12. **Polecam wpis [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**

Wykonanie tortu:

1. Tort składamy w wysokim rancie. Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia. Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
2. Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go. W tym momencie możemy nałożyć 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 cieńszą warstwę kremu czekoladowego i wyrównujemy. Kładziemy na krem chrupkę czekoladową i wykładamy resztę kremu. Wyrównujemy go szpatułką. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączamy go. Wykładamy połowę musu ananasowego i kładziemy żelkę. Następnie wykładamy resztę musu. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączamy go.
4. Tak przygotowany tort z musem ananasowym wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z musem się ustabilizował.
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. Cały tort z musem ananasowym tynkujemy kolorowym kremem maślanym. Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubsza warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą. [Nie schładzam tortu po nałożeniu pierwszej warstwy kremu. Nie polecam tego robić.](#)
Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
7. Otynkowany tort schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.
8. Dekorujemy tort wg własnego pomysłu.
9. Gotowy tort przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu

udekorować nim tortu. **Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł. Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.** Krem maślanym można również zamrozić.

3. Pod tort z musem ananasowym otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **grubszy podkład**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
4. Tort z musem otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślanym po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na tort z musem ananasowym? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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