

TORT Z MUSEM KOKOSOWYM i jagodowym

Tort z musem kokosowym i jagodowym to torcik, przy którym ćwiczyłam posługiwanie się szpachelką malarską. Choć bardzo spodobał mi się ten sposób dekorowania tortów, to muszę przyznać, iż łatwe to nie jest! Trzy razy podchodziłam do tej dekoracji w tym torcie. Za każdym razem zmieniałam kolory i wykończenie. Dlatego możecie zobaczyć małe różnice w zdjęciach z przekroju i całego tortu ☐ Ale jak to się mówi...do trzech razy sztuka! W końcu się udało i mogę pochwalić się efektem.

Gdy robiłam ten tort nie spodziewałam się, że mus kokosowy będzie idealnie pasował do musu jagodowego. Tort wyszedł przepyszny i bardzo polecam Wam to połączenie smaków :).

Zamiast musu kokosowego można zrobić np. krem waniliowy lub kokosowy.
Przepisy znajdziesz [TUTAJ](#).

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

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy żelkę jagodową.
2 dzień: Przygotowujemy mus kokosowy i jagodowy. Składamy tort.
3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy.
4 dzień: Tort z musem kokosowym 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!](#)

[Biszkopt czekoladowy](#) – forma o śr 16 cm:

- 220 g jajek bez skorupki (4 jajka 'L')
 - 140 g drobnego cukru
 - 100 g mąki pszennej
 - 30 g ciemnego kakao (użyłam Decomorreno)
 - 28-30 g masła, roztopionego i ostudzonego
1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. **Miksujemy całość ok 12-15 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. Powoli i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając różgi kuchennej. W trakcie mieszania mąki z masą, **[tak bliżej końca](#)**, dodajemy roztopione i ostudzone masło. **[Masło dodajemy w taki sposób, aby spływało po ścianie miski.](#)** Wtedy masło nie zniszczy pęcherzy powietrza w ubitych jajkach i masa nie opadnie.
 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 – 65 min w temperaturze ok 160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka.

5. Upieczony biszkopt czekoladowy wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe płaty o grubości ok 1,8-2 cm. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**

Nasączenie – przegotowana woda

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

- 215 g świeżych/mrożonych jagód
 - 20 g cukru lub więcej, do smaku
 - 1,5 łyżeczki soku z cytryny lub więcej, do smaku
 - 4 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1,5 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min do napęcznienia.
 2. **Mrożone jagody** umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu, aż owoce zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
 3. Przecedzamy jagody przez sitko. **Otrzymamy ok 155 g (150 ml) soku jagodowego**, który przelewamy do rondelka.
 4. Do soku z jagód dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy soku z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree jagodowe.
 5. Ostudzone puree przelewamy do **formy/rantu do żelek o śr 14 cm, wyłożonej 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.
 7. Tak przygotowaną żelkę wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. Żelkę jagodową polecam włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
 9. **Świeże jagody również podgrzewamy w rondelku z cukrem.** Gdy zmiękną, puszczą sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy świeże jagody otrzymamy więcej soku, który będzie zawierał skórki jagód, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku. Wtedy żelka będzie miała mniej skórek w sobie.

Składniki na ok 105 g (100 ml) puree/soku z jagód:

- 160 g świeżych/mrożonych jagód
- 20-25 g cukru, do smaku

Składniki na mus jagodowy:

- 105 g (100 ml) puree z jagód
- 2 łyżeczki soku z cytryny, do smaku

- 5 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1,5 łyżki **zimnej** wody
 - 130 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Mrożone jagody umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy jagody puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min do napęcznienia.
 3. Jagodowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek. Otrzymany sok przelewamy do garnuszka. **Dodajemy sok z cytryny** i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.
 4. 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.
 5. Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree i **mieszmamy 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 jagodowy **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 jagodowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
 10. **Świeże jagody również podgrzewamy w rondelku z cukrem**. Gdy zmiękną, puszczą sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy świeże jagody otrzymamy więcej soku, który będzie zawierał skórki, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku. Wtedy mus będzie miał mniej skórek w sobie.

Kokosowy mus:

- 200 g puree kokosowego lub śmietanki kokosowej (kupiłam 'Pulpa Kokosowa Ponthier 1kg' na Allegro)
 - 65 g białej czekolady (użyłam Wedel)
 - 3 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1,5 łyżki zimnej wody
 - 125 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej** (**można użyć kokosowej**)
1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.

2. W rondelku podgrzewamy puree kokosowe do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy białą czekoladę. Mieszymy 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. Mieszymy 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 kremówkę. **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 **mieszymy 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 spłynęła po ścianie miski i delikatnie połączyła się ze śmietanką.
8. Na końcu dodajemy opcjonalnie wiórki kokosowe i delikatnie mieszamy całość.
9. Gotowy mus kokosowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto**. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
10. Wypieki z musem schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
11. **Mus robiłam na śmietance 30%**.
12. **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.
13. Wiórki kokosowe polecam zmiksować blenderem, aby je rozdrobnić. Mus kokosowy z wiórkami nie smakował mi za dobrze. Było za bardzo czuć wiórki, dlatego następnym razem spróbuję je trochę rozdrobnić blenderem.

Składniki na krem do tynkowania z mlekiem skondensowanym (tort o śr 16 cm, wys. ok 10,5 cm – **przelicznik foremek**):

- 200 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 180 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego, w puszce lub w tubce**
- kolorowe barwniki spożywcze olejowe lub w żelu

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min**, najszybsze obroty miksera).
2. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Dodałam je w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
3. 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.**
4. Miksujemy chwilę krem na najszybszych obrotach, aby dobrze wymieszać barwnik.
5. **Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.**
6. **Polecam wpis 'Jak uratować zwarzony krem maślany'**
7. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.**

Krem do dekoracji (kwiatków) zrobiłam z połowy porcji. Podzieliłam na mniejsze porcje i dodałam kolorowe barwniki. Do dekoracji użyłam bardzo mało kremu, dlatego resztę zapakowałam do woreczków i zamroziłam na później.

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 połowę musu jagodowego i kładziemy na środku żelkę jagodową. Następnie wykładamy resztę musu jagodowego. Przykrywamy go kolejnym blatem biszkoptu, który nasączamy. Wykładamy mus kokosowy i kładziemy ostatni blat biszkoptu, który również nasączamy.
4. **Tak przygotowany tort z musiem kokosowym wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z musiem się ustabilizował.**
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. **Cały tort z musiem kokosowym 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 trochę 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 maślany można również zamrozić.
3. Pod tort z musem kokosowym otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **grubszy podkład**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
4. Tort z kremem jagodowym otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślany 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 kokosowym? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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