

Mus mango

Mus mango jest lekki, delikatny i ma świetny smak. Intensywność aromatu mango zależy oczywiście od ilości dodanej do musu pulpy - można ją modyfikować pod własne upodobanie.



PORCJE

1 fi18

SKŁADNIKI

- 125 g puree z mango
- 1 łyżeczka soku z cytryny opcjonalnie
- szczypta otartej skórki z cytryny opcjonalnie
- 175 g śmietanki kremówki 36%
- 30 g cukru opcjonalnie
- 1 łyżka likieru mango opcjonalnie
- 6 g żelatyny
- 36 g zimnej wody

INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić aby napęczniała, około 10 minut.
2. Mango obrać, oddzielić od pestki i pokroić na kawałki.
3. Przełożyć do rondelka, lub Thermomiksu, dodać cukier i podgrzać.
4. Zblendować. Zblendowane puree przetrzeć przez sitko aby pozbyć się włókien.
5. Przełać z powrotem do TM lub rondelka, podgrzać.
6. Do ciepłego puree dodać napęczniałą żelatynę i zamieszać aż się rozpuści.
7. Jeżeli robicie wersję z alkoholem, to w tym momencie dodajemy go do puree.
8. Śmietankę ubić na 3/4.
9. Dodać przestudzone puree z mango.
10. Wymieszać i przełać do rękawa cukierniczego.
11. Lekko stężalym, ale ciągle lejącym się musem, przekładać tort.