

# Mus mango - marakuja

Wojtek Rzepecki

Słodko kwaśny mus z mocno wyczuwalnym smakiem każdego owocu. Idealny do deserów, musów, tortów i ciast!



PORCJE

4 przełożenia tortu fi24cm

## SKŁADNIKI

- 500 g śmietany kremówki
- 250 g pulpy mango przetartej
- 250 g pulpy marakuja z pestką też się nadaje
- 100 g cukru
- 16 g żelatyny + 80g wody
- 10 g syropu z kwiatu pomarańczy
- Sok z 1 cytryny

## INSTRUKCJE

1. Przygotowujemy roztwór żelatynowy: Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy do naciągnięcia.
2. Puree marakuja łączymy z pulpą mango.
3. Dodajemy ekstrakt z kwiatu pomarańczy.
4. Śmietankę kremówkę wraz z cukrem ubijamy na 3/4. To bardzo ważne, śmietany do musów nie ubijamy na sztywno.
5. Do zmieszanych owoców dodajemy rozpuszczony ciepły roztwór żelatynowy.
6. Obie masy łączymy razem. Mieszamy łyżką, a nie różgą. Różga może spowodować, że mus nam się zwarzy. Mus musi mieć konsystencję półpłynną.
7. Wylewamy do w dowolne formy silikonowe lub po prostu w rant tortowy.