

Mus whisky

Magda Kubiś

Mus z bourbonem whisky jest na bazie śmietany. Leciutki i przyjemny w teksturze i konsystencji.



PORCJE

1 forma fi18

SKŁADNIKI

- 50 g żółtek jaj kurzych ~3
- 50 g mleka
- 50 g śmietanki kremówki (1) 36%
- 50 g syropu klonowego lub 40 g cukru brązowego
- 50 g whiskey
- 250 g śmietanki kremówki (2)
- 9 g żelatyny
- 45 g zimnej wody

INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić aby napęczniała, około 10 minut.
2. Żółtka wymieszać różgą.
3. Mleko i śmietankę (1) podgrzać w rondelku.
4. Dodajemy syrop klonowy. Jeżeli zastępujemy syrop klonowy cukrem, dodajemy go w tym momencie.
5. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy aż się rozpuści. Zdejmujemy z palnika.
6. Gorącym roztworem zalewamy żółtka ciągle mieszając aż wszystko się ładnie połączy.
7. Dodajemy whisky.
8. Śmietankę (2) ubijamy na 3/4.
9. Łączymy z masą jajeczną. Wymieszać i przelać do rękawa cukierniczego.
10. Lekko stężałym, ale ciągle lejącym się musem, przekładamy tort.