

Akademia Tortu

Przepis na krem cytrynowy

Ilość porcji: 1 przełożenie fi18

Składniki

- 100 g soku z cytryn
- 400 g śmietanki kremówki 36%
- 200 g białej czekolady
- 10 g Limoncello opcjonalnie
- 6 g żelatyny
- 40 g zimnej wody

Instrukcje

1. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy aby napęczniała, około 10 minut.
2. Połowę porcji śmietanki podgrzewamy. Wyłączamy zaraz przed zagotowaniem.
3. Do gorącej śmietanki dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy aż się rozpuści.
4. Gorącą śmietaną z żelatyną zalewy czekoladę. Pozostawiamy na parę minut aż czekolada zmięknie, po czym mieszamy różgą aż się rozpuści i połączy z śmietanką. Jeżeli pozostaną grudki, można rozbić blenderem ręcznym.
5. Do czekolady dodajemy sok z cytryny i Limoncello lub inny likier cytrynowy. Mieszamy różgą aż całość się połączy. Odstawiamy do przestudzenia.
6. Resztę śmietanki ubijamy na tzw. 3/4 (lekko płynna konsystencja).
7. Lekko przestudzoną czekoladę dajemy do ubitej śmietanki i mieszamy aż się połączy.
8. Gotowy mus przelewamy do worka cukierniczego.

Przydatne uwagi

- Ten mus cytrynowy świetnie będzie się również nadawał do deserów w kubeczku. Ponieważ jest na bazie białej czekolady w temperaturze pokojowej dłużej utrzyma formę niż tradycyjny [mus](#) wyłączenie na bazie śmietanki.

