

# Akademia Tortu

## Przepis na mus ananasowy

Ilość porcji: 1 przełożenie fi18

### Składniki

- 200 g świeżego ananasa lub ananasa z puszki, odsączonego
- 25 g cukru wedle uznania
- 8 g żelatyny
- 30 g zimnej wody
- 200 g śmietany kremówki 36%

### Instrukcje

1. Świeżego ananasa wraz z cukrem gotować około 15 minut.
2. Lekko przestudzonego rozbić blenderem.
3. Dodać łyżkę białego rumu. (opcjonalnie)
4. Dodać rozpuszczoną żelatynę i wszystko wymieszać.
5. Odstawić do lodówki do przestudzenia.
6. Śmietanę kremówkę ubić na 3/4.
7. Dodać przestygnięte puree z ananasa.
8. Mieszać na najniższych obrotach miksera, lub ręcznie, do połączenia się składników.

### Przydatne uwagi

- Świeży ananas posiada bromelainę. To enzym, który nie pozwala aby żelatyna zgęstniała. Dlatego właśnie świeżego ananasa trzeba pogotować chwilę, aby pozbyć się enzymu.
- Napęczniałą żelatynę rozpuszczam w kuchenke mikrofalowej, w krótkich interwałach ~5s. Jeżeli nie rozpuści się po 5 sekundach (dalej widać grudki), mieszam i wstawiam do kuchenki na następne 5 sekund. Ważne jest, aby nie przegrzać żelatyny, ponieważ straci właściwości żelujące.
- Do mojego tortu z musiem z ananasa użyłam, nowo wypróbowanego przepisu na [biszkopt z masłem](#), który lekko [nasączyłam](#) białym rumem.

- Na **mus z ananasa** położyłam [żelkę truskawkową](#). Drugim przełożeniem był [mus truskawkowy z frużeliną z ananasa](#).
- Tort [otynkowany](#) był [kremem na bezie szwajcarskiej](#) i polany [dripem truskawkowym](#).
- Do przygotowania musu z ananasa można również użyć ananasa z puszki. Wystarczy tylko go odsączyć, nie trzeba gotować. Ananas z puszki jest już pasteryzowany i wystarczająco miękki aby zrobić z niego puree. Natomiast odsączonym syropem można nasączyć blaty [biszkoptu](#).
- Jeżeli chcecie dopasować ilość składników do musu z ananasa do innej średnicy tortu, zerknijcie na nasz [Blog](#) gdzie w jednym z artykułów, omówiliśmy [jak dopasować przepis do rozmiaru blachy](#). Tam znajdziecie gotową tabelkę z przelicznikami.
- Smak ananasa w torcie można podkreślić dodatkiem [likieru o smaku ananasa](#), np do nasączenia biszkoptu.