

Akademia Tortu

Przepis na mus karmelowy

Ilość porcji: 1 przełożenie fi18

Składniki

- 200 g śmietanki kremówki 36%
- 75 g czekolady karmelowej np. Callebaut
- 1 łyżka sosu karmelowego
- 30 g rumu opcjonalnie
- 5 g żelatyny
- 40 g zimnej wody

Instrukcje

1. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić aby napęczniała.
2. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej.
3. Rum wymieszać z sosem karmelowym.
4. Napęczniałą żelatynę rozpuścić. Dodać do sosu karmelowego z rumem.
5. Miksturę dodać do rozpuszczonej czekolady. Wymieszać.
6. Śmietankę ubić na 3/4.
7. Wlać mieszaninę sosu, rumu i żelatyny.
8. Wymieszać. Mus przelać do rękawa cukierniczego.

Przydatne uwagi

- Do przygotowania musu karmelowego, napęczniałą żelatynę rozpuszczam w kuchence 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 może stracić właściwości żelujące.
- Jeżeli mus karmelowy przygotowujecie do przełożenia czekoladowego [biskoptu](#), warto [nasączyć blaty](#) lekko rozwodnionym rumem - to fajnie podkreśli smak tortu.

- Jeżeli chcecie dopasować ilość składników do innej średnicy, zerknijcie na nasz [Blog](#) gdzie w jednym z artykułów, omówiliśmy [jak dopasować przepis do rozmiaru blachy](#). Tam znajdziecie gotową tabelkę z przelicznikami.
- Szukasz pomysłów na połączenia smakowe? Zobacz nasz wpis: [Kremy do tortów - sprawdzone kombinuje smakowe](#).
- Na zdjęciu tortu: [mus z dżemu z czarnej porzeczki](#), mus karmelowy z orzechową chrupką warstwą oraz [żelka z czarnej porzeczki](#) pod przykryciem musu śmietankowego!

AkademiaTortu.pl