

# Akademia Tortu

## Przepis na mus kawowy

Ilość porcji: 2 przełożenia fi18

### Składniki

- 3 żółtka
- 100 g brązowego cukru
- 125 ml mleka
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- 50 ml Khalua (likier kawowy) opcjonalnie
- 400 ml śmietany
- 12 g żelatyny
- 3 łyżki zimnej wody

### Instrukcje

1. Żelatynę zalać 3 łyżkami zimnej wody i odstawić do napęcznienia.
2. Mleko, cukier i kawę umieścić w rondlu.
3. Podgrzać, aby cukier się rozpuścił, ale nie zagotować.
4. Żółtka rozbić.
5. Do rozbitych żółtek powoli wlewać gorący roztwór, ciągle mieszając różgą. Uważamy, aby żółtka się nie ścięły.
6. Przełąć z powrotem do rondla, dodać likier kawowy (opcjonalnie) i podgrzać na małym ogniu ciągle mieszając.
7. Dodać napęczniałą żelatynę i mieszać aż się rozpuści.
8. Roztwór odstawić do przestygnięcia. Można przyspieszyć zanurzając naczynie w zimnej wodzie.
9. Śmietanę kremówkę ubić na 3/4.
10. Mieszając śmietanę na najniższych obrotach, wlewać powoli przestudzony roztwór kawowy. Jeżeli potrzeba, wymieszać szpatułką.
11. Przełąć do rękawa cukierniczego i przełożyć blaty tortu.

### Przydatne uwagi

- Intensywność smaku w musie kawowym można kontrolować ilością dodanej kawy rozpuszczalnej. Nie przesadzajcie jednak z ilością, aby mus nie wyszedł gorzki.
- Smak musu kawowego można ulepszyć dodając likieru kawowego, takiego jak na przykład Khalua.
- Mus kawowy wraz z [musem malinowym](#) posłużył mi do przełożenia biszkoptu kakaowego. Biszkopt [nasączyłam](#) roztworem likieru kawowego Khalua z dodatkiem syropu klonowego i otynkowałam [kawowym kremem maślanym](#).
- Ilość musu kawowego z tego przepisu wystarcza na podwójne przełożenie blatów biszkoptu fi18, przełożenie wysokości ~2cm.
- Smak musu kawowego można podkreślić dodatkiem odrobiny [likieru kawowego](#).