

Akademia Tortu

Przepis na mus whisky

Ilość porcji: 1 przłożenie 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 whiskey.
8. Śmietankę (2) ubijamy na 3/4.
9. Łączymy z masą jajeczną. Wymieszać i przelać do rękawa cukierniczego.
10. Lekko stężalym, ale ciągle lejącym się musem, przekładamy tort.

Przydatne uwagi

- Zrobiłam 2 wersje musu whisky. W pierwszej użyłam [syropu klonowego](#), w drugiej wersji syrop klonowy zastąpiłam brązowym cukrem. Obie wersje są

smaczne, jednak wersja z syropem klonowym jest mało słodka.

- Mus z whisky - do niego użyłam mojego ulubionego burbona (Amerykańska whisky na bazie kukurydzy) marki [Angels Envy](#). Mąż groził rozwodem ale ostatecznie udobruchany został świetnymi deserkami, które zrobiłam na bazie tego musu. Jeżeli nie chcecie ryzykować i się rozwodzić, spokojnie możecie zastąpić tą whisky jakąkolwiek inną. Pamiętajcie jednak, że smak musu będzie zależny od smaku [whisky](#), której użyjecie. Świetny wybór whisky znajdziecie w sklepie online [Dom Whisky](#).