

# Akademia Tortu

## Przepis na mus wiśniowy

Ilość porcji: 1 przełożenie fi18

### Składniki

- 200 ml śmietany kremówki 36% schłodzonej
- 150 g wiśni
- 1 łyżka cukru pudru wedle uznania
- 1 opakowanie galaretki wiśniowej
- 150 ml gorącej wody

### Instrukcje

1. Wiśnie odsączyć i zmiksować blenderem na puree.
2. Galaretkę zalać wrzącą wodą, wymieszać aż się rozpuści.
3. Dodać do puree z wiśni i dobrze wymieszać. Schłodzić w lodówce do lekkiego zgęstnienia.
4. W misie miksera umieścić schłodzoną kremówkę i ubić na 3/4.
5. Dodawać lekko gęste puree z wiśni. Wymieszać do połączenia.

### Przydatne uwagi

- Wiśnie umieszczam w sitku aby odcedzić sok. Soku można użyć do rozpuszczenia w nim [galaretki wiśniowej](#) lub nasączenia biszkoptu.
- Nie ma konieczności przecierania skórek przez sitko.
- Pozostawione za długo w lodówce puree może stężeć. Jeżeli stężeje za mocno, wystarczy lekko je podgrzać.
- W podanym przepisie na mus wiśniowy użyłam wiśni ze słoika. Można oczywiście użyć świeżych czy mrożonych wiśni, jeżeli macie do nich dostęp.
- Jeżeli nie masz pomysłu na krem, który pasowałby do wiśniowego – zerknij na stronę z naszymi sprawdzonymi kombinacjami smakowymi kremów do tortów.