

Akademia Tortu

Przepis na mus z aronii

Ilość porcji: 1 przełożenie fi20

Składniki

- 250 g aronii
- 2 łyżki miodu
- szczypta cynamonu
- szczypta mielonej wanilii
- 330 ml śmietany kremówki min 30%
- 12 g żelatyny
- 50 g zimnej wody

Instrukcje

1. Żelatynę zalać zimną wodą, odstawić aż napęcznieje.
2. Oczyszczone owoce aronii gotujemy aż zaczną pękać. Następnie blendujemy je dodając wanilie i cynamon i dosładzając miodem.
3. Do puree dodać rozpuszczoną żelatynę.
4. Ubić śmietanę na 3/4. Dodać przestudzone puree z aronii. Wymieszać
5. Uwaga - aronia może powodować niepożądane skutki u niektórych osób, takie jak biegunka, nudności lub bóle brzucha. Dlatego przed zastosowaniem aronii w wypiekach, warto skonsultować się z klientem.
6. Krem do tortu z aronii może nie przypaść do gustu każdemu, ponieważ aronia ma dość intensywny, nieco kwaśny smak, który może być zbyt wyrazisty dla niektórych.

Przydatne uwagi

- Napęczniałą żelatynę rozpuszczamy 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.

- Do musu z aronii, Agnieszka używa świeżych owoców. Do przygotowania musu z aronii można również użyć mrożonych owoców.
- Do musu z aronii można również dodać całych owoców. Nie dodajemy ich jednak zbyt wiele, aby nie [zrobiła nam się z tortu "buła"](#)!
- Jeżeli chcecie dopasować ilość składników musu z aronii 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.
- Pomysły na [nasączenie tortu](#), które będzie pasowało do musu z aronii, znajdziecie w naszym wpisie - kliknij [TUTAJ](#).

AkademiaTortu.pl