

# Czekoladowe ciasto musowe z żelką pomarańczową



Potrzebne narzędzia\*:

- silikonowa forma na ciasto musowe - jej pojemność to około 960 ml
- silikonowa forma na żelki w kształcie kulek - użyłam 10 kulek, każda o pojemności prawie 20 ml
- okrągły wykrawacz o średnicy 8,5 cm (korzystam z takiego zestawu okrągłych wykrawaczy)
- rant regulowany lub tortownica o średnicy 15 cm
- termometr cukierniczy
- żółty barwnik spożywczy w proszku (użyłam barwnika Fractal Golden Shine)
- pędzelek
- szpatułka silikonowa
- waga kuchenna (np. taka)
- mikser (przyda się zarówno ręczny jak i stojący z misą)
- sitko, miseczki, garnek, kratka do studzenia

*\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,  
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!





## *Czekoladowe ciasto musowe z żelką pomarańczową*

Potrzebne składniki (na ok. 10 porcji):

### **Żelka pomarańczowa:**

3 pomarańcze (wyfiletowane cząstki z 1 pomarańczy oraz około 150 ml świeżo wyciśniętego soku)

4 g żelatyny (1 łyżeczka)

### **Biszkopt kakaowy:**

1 jajko (białko i żółtko oddzielnie)

35 g cukru

25 g mąki pszennej

10 g kakao

dodatkowo sok z pomarańczy lub likier pomarańczowy do nasączenia biszkoptu

### **Mus czekoladowy:**

500 ml śmietany kremówki 36% (podzielonej na dwie części 300 i 200 ml)

230 g deserowej czekolady

2 żółtka

80 g cukru

50 ml wody

### **Kakaowa polewa lustrzana:**

300 g cukru

100 ml wody

100 g kakao

200 ml śmietanki 30%

16 g żelatyny (4 łyżeczki)

# *Czekoladowe ciasto musowe z żelką pomarańczową*



Opis przygotowania:

## **Żelka pomarańczowa:**

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. Zagotuj ok z pomarańczy.
3. Do soku pomarańczowego dodaj żelatynę i wymieszaj. Dodaj cząstki pomarańczy.
4. Płynną żelkę przelej do silikonowej formy umieszczonej na twardej podkładce. Wstaw do zamrażarki na co najmniej kilka godzin.

## **Biskopt kakaowy:**

1. Mąkę i kakao przesiej.
2. Białko ubij na sztywno. Następnie stopniowo dodawaj cukier i ubijaj aż cukier się rozpuści.
3. Dodaj żółtko i ubij.
4. Masę jajeczną wymieszaj z przesianą mąką i kakao.
5. Przelej do rantu lub tortownicy. Piecz w temperaturze 160°C przez około 20 minut. Wystudź.
6. Za pomocą okrągłej foremki wytnij otwór w środku.
7. Nasącz biskopt sokiem z pomarańczy lub likierem pomarańczowym.



## *Czekoladowe ciasto musowe z żelką pomarańczową*

### **Mus czekoladowy:**

1. 300 ml śmietany ubij na sztywno. Odstaw do lodówki.
2. Do garnuszka wlej 200 ml śmietany i podgrzej prawie do wrzenia. Połamana czekoladę zalej śmietaną i odstaw na 2 minuty.
3. Wymieszaj do uzyskania gładkiego sosu czekoladowego.
4. Żółtka ubij na jasną i puszystą masę.
5. W garnuszku umieść cukier z wodą i podgrzewaj na średnim gazie do temperatury 118°C.
6. Do ubitych żółtek powoli wlej syrop cukrowy. Później zwiększ obroty miksera i ubijaj do czasu aż masa się wystudzi.
7. Do masy jajecznej dodaj czekoladowe ganache. Odstaw do całkowitego wystygnięcia.
8. Gdy masa czekoladowa osiągnie temperaturę pokojową dodaj ubitą śmietaną i delikatnie wymieszaj szpatułką.

### **Składanie deseru**

1. Mus czekoladowy wlej do 3/4 wysokości formy silikonowej.
2. Następnie na musie ułóż zamrożone żelki pomarańczowe, jedna obok drugiej.
3. Na żelkę wyłóż mus, na to połóż biszkopt. Całość wstaw do zamrażarki, najlepiej na całą noc.

# *Czekoladowe ciasto musowe z żelką pomarańczową*



## **Polewa lustrzana:**

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. W garnku umieść wodę z cukrem i podgrzewaj do czasu aż cukier całkowicie się rozpuści.
3. Dodaj przesiane kakao i śmietankę. Wymieszaj i doprowadź do wrzenia.
4. Jeżeli powstaną grudki to przelej polewę przez sitko.
5. Do gorącej masy kakaowej dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj.
6. Przelej polewę przez drobne sitko. Przykryj folią spożywczą i odstaw do wystudzenia do temperatury 30 - 35C.
7. Zamrożony torcik wyjmij z formy silikonowej.
8. Oblej torcik polewą kakaową. Oprósz złotym barwnikiem w proszku.
10. Przełóż na talerz i wstaw do lodówki na kilka godzin.

## **Masz ochotę na coś nowego?**

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)