DESER Z MUSEM MALINOWYM

Deser z musem malinowym to moja propozycja na przyjęcie urodzinowe dla dzieci. Deser ten robiłam tyle razy, iż nie mogę tego zliczyć :). Kolor musu wychodzi bardzo jasny. Widać to na zdjęciach ze słoiczkami z tiulem. Można dodać odrobinę różowego barwnika do musu, ale uważajcie z jego ilością, bo kolor może wyjść bardzo ciemny. Zdarzyło mi się przesadzić, co można zobaczyć na pozostałych zdjęciach ;).

Szukasz pomysłu na przyjęcie urodzinowe dla Baletnicy?
Zapraszam do obejrzenia aranżacji Urodziny Baletnicy.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na 6-7 porcji (słoiczki o pojemności 120 ml):

Ciasteczkowy spód:

- 75 g kruchych ciastek czekoladowych/ maślanych
- 30 g miękkiego masła

Mus malinowy – mus malinowy:

- 450 g świeżych/ mrożonych malin
- 95 g cukru
- 4 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)
- 3 łyżeczki żelatyny (12 g) +3 łyżki **zimnej** wody
- 290 ml śmietany kremówki **36%, schłodzonej**

1. Maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. **Warto na chwilę włożyć go do lodówki (15-20 min), aby sok się schłodził, ale nie stężał.**
4. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca. Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.**
5. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree malinowe i **mieszamy całość za pomocą łyżki, tylko do połączenia się składników (rózga**

kuchenna może nie dać rady ładnie połączyć luźnej śmietanki z puree, dlatego lepsza w tym przypadku jest łyżka). Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być.
6. Po dokładnym wymieszaniu przekładamy mus do pucharków/słoiczków.

Dodatkowo:

- 200 ml śmietany kremówki **36%**, **schłodzonej**
- 1 łyżka cukru pudru lub więcej, do smaku
- maliny
- liście mięty

Wykonanie:

1. Ciasteczka kruszymy za pomocą malaksera lub tłuczkiem (wtedy wkładamy je do woreczka). Dodajemy do ciastek miękkie masło i mieszamy całość. Gotową masę rozdzielamy po równo do słoiczków. Lekko dociskamy.
2. Do każdego słoiczka nakładamy mus malinowy, a następnie schładzamy deser w lodówce (min. 6 godz.).
3. Ubijamy śmietankę z cukrem pudrem, aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy i przekładamy go do worka cukierniczego zakończonego tylką, np. Wilton 1M.
4. Schłodzony i stężały mus malinowy dekorujemy bitą śmietaną, świeżymi malinami i listkami mięty. Deser z musem malinowym przechowujemy w lodówce.

Uwagi:

1. Użyłam śmietanki kremówki 36%. Przy śmietance 30% radzę zwiększyć ilość żelatyny lub mascarpone, aby mus wyszedł stabilniejszy.
2. Najlepiej użyć ciastek czekoladowych z dużą ilością kakao, czyli mało słodkich. Wtedy fajnie przełamują słodycz musu.
3. Ilość cukru zależy od naszych upodobań. Warto zostawić trochę soku z malin. Jeśli stwierdzimy, że mus jest mało słodki, to możemy rozpuścić cukier puder w soku z malin i dodać go do musu. Jeśli jednak smak jest ok, to dodajemy resztę soku do musu i mieszamy.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.