

MUS BORÓWKOWY

Mus borówkowy to pyszny lekki krem z borówki amerykańskiej do tortu i ciasta. Mus z borówki amerykańskiej to połączenie ubitej śmietanki z puree borówkowym, tworzące pyszny krem z owoców leśnych. *Najważniejsze w musie borówkowym jest to, aby puree było dobrze ostudzone. Jeśli dodamy ciepły sok do ubitej śmietanki, to mus się zwarzy.*

Polecam również [jagodową](#) i [malinową](#) wersję musu.

Składniki:

- 220 g świeżych/mrożonych borówek
- 25-30 g cukru lub więcej, do smaku
- 3 – 4 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
- 8 g żelatyny (Dr. Oetker) + 3 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 180 ml śmietany kremówki 30/36%, schłodzonej

1. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie będą borówki.
2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
3. Borówki umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i podgrzewamy na małym ogniu. Gdy owoce zmiękną i puszczą sok wyłączamy palnik.
4. Przecedzamy borówki przez sitko, aby pozbyć się skórek i pestek.
5. Do otrzymanego soku borówkowego (**ok 180 ml**) dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy sok do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. **Puree borówkowe nie może być ciepłe, ponieważ ubita śmietanka się zwarzy.**
6. W misce, za pomocą miksera (szybsze 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.
7. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree z borówek i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być.
8. Gotowy mus borówkowy **od razu układamy na biszkopt/ciasto lub do formy silikonowej na monoporcje.** Nie schładzamy go w misce w lodówce.
9. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
10. Wypieki z musem borówkowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).

11. **Świeże borówki również podgrzewamy w rondelku z cukrem.** Gdy zmiękną, puszcza sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy świeże borówki otrzymamy więcej soku, który będzie zawierał skórki, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku. Wtedy mus będzie miał mniej skórek w sobie.
12. **Robiąc monoporcje, po schłodzeniu formy z musem, wkładamy ją do zamrażarki na min. 6 godzin.** Po wyciągnięciu z zamrażarki od razu wciągamy półkule musowe z formy i układamy je np. na kratce do studzenia, aby udekorować je polewą.

Uwagi:

1. Musu borówkowego z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu 2 cm). **Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)**
2. Sprawdź jakie kremy pasują do musu z borówki amerykańskiej: [połączenia smakowe](#)
3. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie są borówki. Warto dodać sok z cytryny i go nie pomijać. Jagody ze śmietanką w smaku są trochę mdłe. Sok z cytryny orzeźwia smak musu.
4. Do musu użyłam śmietanki kremówki 30%.

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.