

MUS JAGODOWY

Mus jagodowy to pyszny krem z jagód do tortów i ciast. Mus z jagód to połączenie ubitej śmietanki z puree jagodowym, tworzące lekki krem jagodowy. *Najważniejsze w musie jagodowym jest to, aby puree było dobrze ostudzone. Jeśli dodamy ciepły sok do ubitej śmietanki, to mus się zwarzy.*

Polecam również [mus z borówki amerykańskiej](#) lub [mus z malin](#).

Ważne: Owoce są różne. Raz puszcza mniej soku, a za drugim razem więcej. Wtedy też trzeba dopasować odpowiednią ilość żelatyny. Dlatego w przepisie nie jest ważna dokładna ilość owoców, ale **ilość otrzymanego puree/soku**. Jeśli wyjdzie wam więcej puree, to odejmijcie nadmiar. Jeśli wyjdzie mniej, to trzeba dorobić brakującą ilość.

Składniki na ok 125 g (120 ml) puree/soku z jagód:

- 200 g świeżych/mrożonych jagód
- 25-30 g cukru, do smaku

Składniki na mus jagodowy:

- 125 g (120 ml) puree z jagód
 - 2-3 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
 - 6 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki **zimnej** wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 160 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Mrożone jagody umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy jagody puszcza sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 3. Jagodowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek. Otrzymany sok przelewamy do garnuszka. **Dodajemy sok z cytryny** 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.
 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 łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki**. Gdy puree połączy się

ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy całość, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być.

6. Można dodać puree do śmietanki, ale starajcie się wlać puree tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
7. Gotowy mus jagodowy **od razu układamy na biszkopt/ciasto**. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
8. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
9. Wypieki z musem jagodowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
10. **Świeże jagody również podgrzewamy w rondelku z cukrem**. Gdy zmiękną, puszcza sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy świeże jagody otrzymamy więcej soku, który będzie zawierał skórki, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku. Wtedy mus będzie miał mniej skórek w sobie.
11. **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 jagodowego z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu ok 1,8 cm). **Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)**. **Monoporcje** – 12 półkul o śr 5 cm.
2. **Sprawdź jakie kremy pasują do musu z jagód: [połączenia smakowe](#)**
3. Jeśli chcecie cieńszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 18 (1,8 cm) i pomnożyć np. przez 15 (1,5 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa musu z żelką ma ok 2,2 cm.
4. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie są jagody. Warto dodać sok z cytryny i go nie pomijać. Jagody ze śmietanką w smaku są trochę mdłe. Sok z cytryny orzeźwia smak musu.

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.