# 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.***

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

**Ważne: Owoce są różne. Raz puszczą 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 puszczą 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 ściance miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
7. Gotowy mus jagodowy **od razu wykładamy 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, puszczą 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!***

**Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!**