

# MUS JEŻYNOWY

Mus jeżynowy to pyszny krem z jeżyn do toru i ciasta. Mus z jeżyn miałam okazję robić w [torcie urodzinowym](#) Błażejka i dzieciom oraz gościom bardzo smakował.

**Polecam** również [mus z czerwonej porzeczki](#)

**Mus jeżynowy:**

- 220 g jeżyn świeżych/mrożonych
  - 40 – 50 g cukru, do smaku
  - 2-3 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
  - 6 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki zimnej wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
  - 160 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**
1. Mrożone jeżyny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy owoce puszczą sok i się ‘rozpaćkają’ wyłączamy palnik. Miksujemy jeżyny blenderem (nie jest to konieczne).
  2. **Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.**
  3. Jeżynowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek. Otrzymany sok (ok 160 ml) przelewamy do garnuszka. Dodajemy sok z cytryny i podgrzewamy do momentu wrzenia. **Zdejmujemy z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę.** Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. **Puree z jeżyn nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**
  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 i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
  6. Gotowy mus jeżynowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto.** Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
  7. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
  8. Wypieki z musem z jeżyn schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).

9. Świeże jeżyny miksujemy blenderem na gładkie puree. Przepędzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.
10. **Robiąc monoporcje, po schłodzeniu formy z mussem, 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 jeżynowego z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o śr 16 cm** (wysokość musu ok 1,5 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Sprawdź jakie kremy pasują do musu jeżynowego: [połączenia smakowe](#)
3. Do musu użyłam śmietanki kremówki 36%. Przy śmietance 30% dajemy taką samą ilość żelatyny, ale można dać w razie czego 1 g żelatyny więcej.
4. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie są jeżyny.

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.**