

MUS MALINOWY

Mus malinowy to przepyszny, delikatny jak pianka krem z malinami do tortów, deserów monoporcji oraz ciast. Mimo że teraz potrafię go zrobić z zamkniętymi oczami, to pierwszy raz nie obył się bez stresu :).

Najważniejsze w musie malinowym jest to, aby puree z owoców było dobrze ostudzone. Jeśli dodamy ciepły sok do ubitej śmietanki, to niestety mus z malinami się zwarzy. Dlatego pośpiech nie jest tu wskazany ;). Jeśli macie ochotę na truskawkową wersję musu, to [zapraszam Tutaj](#) po przepis.

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**. Jeśli wyjdzie wam więcej puree, to odejmijcie nadmiar. Jeśli wyjdzie mniej, to trzeba dorobić brakującą ilość.

Składniki na ok 220 g (210 ml) puree z malin (śr. 20 cm, grubość ok 2 cm):

- 330 g świeżych/mrożonych malin
- 65-70 g cukru lub więcej, do smaku
- 3 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)

Składniki na mus malinowy:

- 220 g puree z malin
- 8 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2-3 łyżki **zimnej** wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 200 g śmietany kremówki **30/36%, schłodzonej**

Składniki na ok 105 g (100 ml) puree z malin (śr. 16 cm, grubość ok 1,5 cm):

- 160 g świeżych/mrożonych malin
- 30 g cukru lub więcej, do smaku
- 1,5 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)

Składniki na mus malinowy:

- 105 g puree z malin
- 4 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1,5-2 łyżki **zimnej** wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 95 g śmietany kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Mrożone maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszcza sok i się

'rozpaćkają' wyłączamy palnik.

2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok/puree przelewamy do garnuszka 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 malinowe nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**
4. 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 ubijamy 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 malinowy **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: [Jak złożyć tort bez rantu](#)**
9. Wypieki z musem malinowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
10. **Świeże maliny również podgrzewamy w rondelku z cukrem.** Gdy zmiękną, puszczą sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy świeże maliny otrzymamy więcej soku, który będzie zawierał części pestek, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku.
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 malinowego z tego przepisu wystarczy na przełożenie **1 blatu biszkoptu o śr 20 cm (wysokość musu 2 cm).** Skorzystaj z **[przelicznika foremek.](#)** **Monoporcje** – 18 półkul o śr 5 cm.
2. Jeśli chcecie grubszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 15 (1,5 cm) i pomnożyć np. przez 20 (2 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa musu z żelką ma trochę ponad 2 cm.

3. **Sprawdź jakie kremy pasują do musu malinowego:** [połączenia smakowe](#)
4. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie są maliny.
5. [Kolor musu zależy od malin.](#) Raz wyjdzie jaśniejszy, innym razem będzie miał intensywniejszy kolor.

Smacznego ☐

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

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