

MUS RABARBAROWY

Mus rabarbarowy do tortu i monoporcji. Mus z rabarbaru to lekki, orzeźwiający krem z rabarbaru, o kwaskowatym smaku, bardzo zbliżonym do smaku cytryny. Dlatego ilość cukru w tym musie zależy od tego jak kwaśny macie rabarbar.

Polecam również pyszną [żelkę z rabarbaru](#).

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 260 g puree z rabarbaru:

- 240 g świeżego/mrożonego rabarbaru, różowej/czerwonej części
- 35-40 g cukru, do smaku
- 2-3 łyżki wody, opcjonalnie

Składniki na mus rabarbarowy:

- 260 g puree z rabarbaru
- 1 łyżeczka soku z cytryny (**opcjonalnie, do smaku**)
- 6 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki **zimnej** wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
- 120 g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Ilość cukru zależy od tego jak kwaśny będzie rabarbar.
2. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
3. Umyty rabarbar kroimy w kostkę (**nie obieramy** skórki). Umieszczamy go w garnuszku i dodajemy cukier oraz wodę, jeśli zajdzie taka potrzeba (wodę dodajemy, aby rabarbar się nie przypalił na początku podsmażania). Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy rabarbar się podsmaży, puści sok i się rozpaćka, wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy rabarbar, aż otrzymamy gładkie puree.
4. Otrzymane puree (**260 g**) ponownie podgrzewamy, do momentu wrzenia. **Podczas podgrzewania puree można dodać sok z cytryny.** Zdejmujemy rondel z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy puree do wystudzenia.
Puree z rabarbaru nie może być ciepłe, ponieważ ubita śmietanka się zwarzy.

W misce, za pomocą miksera (szybkie 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.

6. Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree i **mieszmamy 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. Można go na chwilę włożyć do lodówki, aby lekko stężał, zanim wyłożycie go na biszkopt (jeśli boicie się, że wam spłynie z biszkoptu).
7. Można dodać puree do śmietanki, ale starajcie się wlać puree tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
8. Gotowy mus rabarbarowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto**. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
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 musiem rabarbarowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
11. **Robiąc monoporcje, po schłodzeniu formy z musiem, 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 rabarbarowego z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm, grubość musu – ok 2 cm. Z tej ilości musu wyjdzie 13 półkul o śr 5 cm do monoporcji. **[Skorzystaj z przelicznika foremek](#)**
Jeśli chcecie cieńszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 20 (2cm) i pomnożyć np. przez 15 (1,5 cm). Grubość 1,5 cm jest idealna do żelki/chrupki o grubości ok 7 mm, wtedy warstwa kremu z żelka ma trochę ponad 2 cm.
2. Sprawdź jakie kremy pasują do musu z rabarbaru: **[połączenia smakowe](#)**
3. Żelatynę ważyłam na **wadze jubilerskiej**, tzn, że dałam dokładnie 6,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 6 g dać np. 6,8 g, a to już prawie 7 g.
4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 260 g, to dodajcie więcej żelatyny lub odejmijcie nadmiar puree.**

5. Musu rabarbarowego nie trzeba przecedzać przez sitko. Po użyciu blendera skórki nie są wyczuwalne.

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.