

MUS TRUSKAWKOWY

Mus truskawkowy to pyszny, lekki krem truskawkowy do tortu i ciasta. Idealny również do monoporcji. Mus z truskawek można podawać jako deser, który z chęcią spałaszują dzieci.

Polęcam również [krem z truskawek](#) i [żelkę z truskawek](#).

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 puree z truskawek:

- 200 g świeżych/mrożonych truskawek
- 25 g cukru lub więcej, do smaku

Składniki na mus truskawkowy:

- 220 g (ok 230 ml) puree truskawkowego
 - 1 łyżeczka soku z cytryny (**opcjonalnie, do smaku**)
 - 7 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki **zimnej** wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 120 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 2. Mrożone truskawki umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy truskawki zmiękną i puszcza sok wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy truskawki, aby otrzymać gładkie puree. Dodajemy sok z cytryny (nie jest konieczny).
 3. Podgrzewamy puree truskawkowe do momentu wrzenia. Następnie zdejmujemy garnuszek z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy energicznie całość, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy otrzymane puree truskawkowe.**
 4. 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.
 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. Można go na chwilę włożyć do lodówki, aby lekko stężał, zanim wyłożycie go na biszkopt (jeśli boicie się, że wam spłynie z biszkoptu).

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 truskawkowy **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 truskawkowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
10. **Świeże truskawki miksujemy blenderem na gładkie puree**. Dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.
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 wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (grubość musu ok 2 cm).
Z tej ilości musu wyjdzie **11 półkuł o śr 5 cm** do monoporcji.
Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Jeśli chcecie cieńszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 20 (2 cm) 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.
3. Sprawdź jakie kremy pasują do musu z truskawkami: [połączenia smakowe](#)
4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 220 g, to odejmijcie nadmiar. Jeśli wyjdzie za mało to wrzucie trochę owoców i zmiksujcie (mrożone owoce w puree trzeba podgrzać, aby zmiękły). Jeśli zabraknie owoców, to można dodać trochę wody (dodaję w takich przypadkach max 10 g).**

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.