

MUS Z CZARNEJ PORZECZKI

Mus z czarnej porzeczki to pyszny krem porzeczkowy do toru i ciasta. Mus porzeczkowy, o lekko kwaskowym smaku, to krem idealny do wakacyjnych wypieków i deserów.

Polecam również [mus z czerwonej porzeczki](#) i [krem z czarną porzeczką](#).

Składniki na ok 160 g (ok 150 ml) puree z czarnej porzeczki:

- 280 g świeżej/mrożonej czarnej porzeczki
- 60 g cukru lub więcej, do smaku

Składniki na mus:

- ok 160 g puree z czarnej porzeczki
 - 6 g żelatyny (Dr. Oetker) + 2 łyżki **zimnej** wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
 - 140 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Mrożone porzeczki umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i podgrzewamy całość na małym ogniu. Gdy porzeczki puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. **Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.**
 3. Porzeczki przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek. Otrzymany sok, **ok 150 ml (160 g)** przelewamy do rondelka 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 porzeczek 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 z porzeczki 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 porzeczkowy **od razu układamy 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 musiem porzeczkowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
9. **Świeże porzeczki również podgrzewamy w rondelku z cukrem.** Gdy zmiękną, puszczą sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy świeże porzeczki otrzymamy więcej soku, który będzie zawierał skórki, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku. Wtedy mus będzie miała mniej skórek w sobie.
10. **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 porzeczkowego z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu ok 2 cm). Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)
2. Sprawdź jakie kremy pasują do musu z czarnej porzeczki: [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 porzeczki.

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.