

# MUS Z CZERWONEJ PORZECZKI

Mus z czerwonej porzeczki to delikatny krem z porzeczek. Pyszny mus porzeczkowy, o lekko kwaskowym smaku, to krem porzeczkowy nadający się do wakacyjnych wypieków i deserów. Mus z porzeczek miałam okazję zrobić niedawno, robiąc tort komunijny i gościom bardzo smakował! Zrobiłam go w duecie z [kremem czekoladowym](#) ...pycha!

**Polecam** również [mus z czarnej porzeczki](#).

## Składniki na ok 130-135 g puree z czerwonej porzeczki:

- 175 g świeżej/mrożonej czerwonej porzeczki
- 40-45 g cukru lub więcej, do smaku

## Składniki na mus:

- ok 130-135 g puree z czerwonej porzeczki
  - 5 g żelatyny (Dr. Oetker) + 1,5 łyżki **zimnej** wody (do ważenia żelatyny używam wagi jubilerskiej)
  - 120 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 i pestek. Otrzymane puree **(130-135 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 (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.
  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 z czerwonej porzeczki **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 porzeczkowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
10. **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 miał mniej skórek w sobie.
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 porzeczkowego z tego przepisu wystarczy na przełożenie 1 blatu biszkoptu o śr 16 cm (wysokość musu 1,5 cm).  
**Z tej ilości musu wyjdzie 10 półkuł o śr 5 cm do monoporcji.**  
Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)  
Jeśli chcecie grubszą warstwę musu wystarczy podzielić ilość składników przez 15 (1,5 cm) i pomnożyć np. przez 20 (2,0 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 czerwonej porzeczki: [połączenia smakowe](#)
3. Żelatynę ważyłam na [wadze jubilerskiej](#), tzn, że dałam dokładnie 5,1 g. Polecam taką wagę gdy musimy odmierzyć dokładną ilość żelatyny, ponieważ zwykła waga kuchenna nie odmierza szczegółowo i możemy zamiast 5 g dać np. 5,8 g, a to już prawie 6 g.
4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej puree niż 135 g, to odejmijcie nadmiar. Jeśli wyjdzie za mało to wrzucicie trochę owoców i zmiksujcie (mrożone owoce w puree trzeba podgrzać, aby zmiękły). Jeśli zabraknie owoców, to można dodać trochę wody (dodaje w takich przypadkach max 10 g).**
5. 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.**