

Mus malinowy na bazie galaretki

Mus malinowy na bazie śmietanki kremówki z dodatkiem malinowej galaretki. To idealne zwieńczenie letniego tortu!



PORCJE

1 porcja fi20-23

SKŁADNIKI

- 200 ml śmietany kremówki
- 150 g świeżych lub mrożonych malin
- 1 opakowanie galaretki
- 150 ml wody

INSTRUKCJE

1. Jedno opakowanie galaretki o smaku malinowym rozpuścić w gorącej wodzie.
2. Wymieszać tak aby galaretka się rozpuściła.
3. Maliny zagotować i zrobić puree. Osobiście nie usuwam pestek, ale można to zrobić przelewając puree przez sitko.
4. Rozpuszczoną galaretkę (gorącą) wymieszać z malinowym puree. Odstawić do przestygnięcia.
5. Przestygnięte puree, takie które powoli już zaczyna się ścinać, wlewamy powoli do ówczśnie ubitej na 3/4 śmietanki.
6. Można mieszać ubitą śmietanę z puree ręcznie lub w robocie na najmniejszych obrotach. Od czasu do czasu zatrzymując robot aby zebrać mus ze ścianek naczynia.
7. Tak przygotowanym kremem przekładamy tort w rancie.