

Mus z dżemu z czarnej porzeczki

Mus z czarnej porzeczki do tortu, potocznie zwany również pianką z czarnej porzeczki. Idealny do tortów i deserów.



PORCJE

1 fi18

KATEGORIA

Mus

SKŁADNIKI

- 125 g dżemu z czarnej porzeczki
- 250 g śmietanki kremówki 36%
- 6 g żelatyny
- 40 g soku z czarnej porzeczki lub zimnej wody

INSTRUKCJE

1. Żelatynę namoczyć w soku z czarnej porzeczki (zamiennie można użyć zimnej wody). Odstawić aby napęczniała, około 10 minut.
2. Napęczniałą żelatynę rozpuścić.
3. Rozpuszczoną żelatynę dodać do dżemu i wymieszać.
4. Śmietankę ubić na 3/4.
5. Zmniejszyć obroty miksera na minimalne i dodać dżem wymieszany z żelatyną.
6. Wymieszać tylko do połączenia się składników.
7. Mus przełożyć do rękawa cukierniczego.