

# Akademia Tortu

## Przepis na mus malinowy

Ilość porcji: 1 przełożenie fi18

### 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 ówczynie ubitej na 3/4 śmietanki.
6. Można mieszać ubitą śmietaną 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.

### Przydatne uwagi

- Zamiast galaretki, do przygotowania musu z malin można również użyć [żelatyny](#). W jakich proporcjach dowiecie się z pomocnego artykułu [Ewy Drzewickiej: Jak ustabilizować krem do tortu](#).