

# Malinov mus

## Sestavine (za 6 oseb):

- 1 l malin
- 320 ml sladke smetane
- 170 g sladkorja
- gost grški jogurt
- 3 beljaki
- 5 listov želatine
- 1 žlička škroba
- Sveže maline za dekoracijo

## Postopki:

1. Maline stresemo v kozico in jih narahlo pretlačimo, da spustijo malo soka. Nato jih zavremo in pokuhavamo, dokler ne dobimo približno pol litra tekoče mase. Maline premešamo s paličnim mešalnikom in precedimo.
2. Pripravimo sladkorni sirup: 45 ml vode in 170 g sladkorja segrejemo na 120 stopinj. V skledi stepamo beljake, in ko se začnejo peniti, vanje počasi zlivamo vroč sladkorni sirup. Stepamo, dokler se sneg ne ohladi.
3. Od 500 ml malinovega soka odvzamemo 100 ml in damo v stran za omako, ki jo bomo prelili čez mus. V preostali sok vmešamo v hladno vodo namočene in ožete lističe želatine. Segrejemo in dobro premešamo, da se želatina povsem raztopi. Vmešamo v beljakovo zmes in ohladimo.
4. Ohlajeni zmesi dodamo srednje stepeno sladko smetano (ne tekočo in ne povsem trdo) in zmešamo v enoten mus. Nadevamo v kozarce in v hladilniku dobro ohladimo.

5. Za omako segrejemo preostali sok. Dodamo škrob in, če je treba, še malo sladkorja. Gladko zmešamo, da se zgosti.
6. Postrežemo v kozarcih, pri čemer izmenjujemo plasti musa, jogurta, svežih malin in omake.