

## Mus z gruszek w gorzkiej czekoladzie



### AZGOTUJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>gruszki</b>	2 sztuki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	2,5 łyżeczki
<b>czekolada gorzka</b>	1/2 opakowania
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>mleko 3,2%</b>	150 ml
<b>skrobia</b>	1 łyżeczka
<b>wino białe wytrawne</b>	100 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zagotować wino, dodać pokrojone gruszki. Gotować do miękkości ok 15 minut. Wyjąć gruszki do gorącego wina wsypać żelatynę. Dobrze rozpuścić. Włożyć z powrotem gruszki i zmiksować. Wylać do pojemniczków. Wystudzić i zostawić do ostygnięcia. Włożyć do lodówki do ścięcia.

W rondlu podgrzać mleko, dodać pokruszoną czekoladę i łyżkę masła. Rozprowadzić na gładką masę trzepaczką. W niewielkiej ilości mleka rozpuścić skrobię i mieszając zagotuj. Wylać na talerze. Poczekać aż wystygnie do temperatury pokojowej. Wyjąć mus i ułożyć na środku.