

Mus z gruszek w gorzkiej czekoladzie



AZGOTUJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

gruszki	2 sztuki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2,5 łyżeczki
czekolada gorzka	1/2 opakowania
masło	1 łyżka
mleko 3,2%	150 ml
skrobia	1 łyżeczka
wino białe wytrawne	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 rozpuść skrobię i mieszając zagotuj. Wylać na talerze. Poczekaj aż wystygnie do temperatury pokojowej. Wyjąć mus i ułożyć na środku.