

Kremowy deser z gruszkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

niezbyt dużych gruszek - użyłam twardych, mało dojrzałych Konferencji	6-8
z 1 dużej cytryny	sok
czubatych łyżek cukru kryształu do gruszek + kilka łyżek do kremu	5
łyżeczki żelatyny spożywczej do galaretki gruszkowej + 3 łyżeczki do kremu	2
torebka budyniu czekoladowego	1
szkl. mleka	1,5
łyżki kakao naturalnego	2
g serka homogenizowanego najlepiej czekoladowego, ale może też być waniliowy lub naturalny	200
ml śmietany kremówki	200
op. cukru wanilinowego 16 g	1
rum	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszki myjemy, cieniutko obieramy, przekrawamy na pół i łyżeczką usuwamy gniazda nasienne. Tak przygotowane gruszki układamy w szerokim płaskim rondlu, skrapiamy sokiem z cytryny, posypujemy cukrem, wlewamy ok. 1,2 szkl. wody na małym ogniu doprowadzamy do wrzenia, dusimy pod przykryciem kilka minut aż gruszki robią się lekko szkliste. W trakcie duszenia trzeba je przewrócić aby były równomiernie ugotowane, ale trzeba to zrobić bardzo delikatnie, najlepiej drewnianą łyżką bez ostrych brzegów, żeby ich nie pokaleczyć. Ugotowane gruszki wyjmujemy delikatnie i układamy w pucharkach lub miseczkach. Płyn/syrop uzupełniamy wodą do objętości ok. 1,5 szkl. zagotowujemy i po zdjęciu z ognia rozpuszczamy w nim żelatynę, przelewamy do miseczki i odstawiamy do całkowitego stężenia. KREM: połowę mleka zagotowujemy z cukrem wanilinowym i zwykłym (ilość w/g przepisu na opakowaniu budyniu), w drugiej połowie mleka rozprowadzamy proszek budyniowy i kakao - wlewamy na wrzące mleko, mieszamy dokładnie, gotujemy 2-3 min., odstawiamy do całkowitego wystygnięcia (pod przykryciem aby nie utworzył się kożuch). Żelatynę rozpuszczamy w 1/3 szkl. wrzątku. Śmietanę ubijamy na sztywno. Zimny budyń ucieramy dokładnie z serkiem homogenizowanym, wlewamy rum, dodajemy rozpuszczoną, wystudzoną żelatynę i dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy ubitą śmietanę i ponownie delikatnie mieszamy. W/g mnie krem jest dość słodki - słodzimy budyń i dodałam słodki serek, ale jeśli ktoś chce, można nieco dosłodzić. Gotowy krem od razu nakładamy na wystudzone gruszki i odstawiamy pucharki do lodówki aby deser stężał. Galaretkę z syropu spod gruszek siekamy nożem na małe kawałeczki i przed podaniem deseru dekorujemy każdą porcję. Przybieramy listkami mięty lub melisy. Z podanej ilości składników otrzymamy 6-8 porcji deseru.