

Krem gruszkowy

Ane Ta



PORCJE

1 przełożenie fi20

KATEGORIA

Deser

SKŁADNIKI

- 200 g gruszek
- 2 łyżki cukru wedle uznania
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- laska wanilii lub ekstrakt
- 300 ml śmietany kremówki min 30%
- 250 g mascarpone

INSTRUKCJE

1. Gruszkę obgotować z cukrem, sokiem z cytryny i laską wanilii. Wystudzić, pokroić w drobną kostkę i pokropić sokiem z cytryny.
2. Mascarpone ubić razem ze śmietaną, powoli wymieszać z gruszkami.

UWAGI

Wodę, w której gotowała się gruszka, używam do nasączenia biszkoptu.