

Mus z aronii

Agnieszka Raczkowska

Przepis na pyszny, słodzony miodem mus z aronii! Aromatyczny z dodatkiem cynamonu - idealny do przełożenia tortu jak i do monoporcji.



PORCJE

1 przełożenia fi20

SKŁADNIKI

- 250 g aronii
- 2 łyżki miodu
- szczypta cynamonu
- szczypta mielonej wanilii
- 330 ml śmietany kremówki min 30%
- 12 g żelatyny
- 50 g zimnej wody

INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalać zimną wodą, odstawić aż napęcznieje.
2. Oczyszczone owoce aronii gotujemy aż zaczną pękać. Następnie blendujemy je dodając wanilie i cynamon i dosładzając miodem.
3. Do puree dodać rozpuszczoną żelatynę.
4. Ubić śmietanę na 3/4. Dodać przestudzone puree z aronii. Wymieszać.