

# Akademia Tortu

## Przepis na krem gruszkowy

Ilość porcji: 1 przełożenie fi20

### 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. Gruszki powinny być dokładnie umyte i obrane ze skóry.
2. Następnie pokrojone na mniejsze kawałki i gotowane wraz z cukrem i [laską wanilii](#), aż do momentu, gdy zmiękną.
3. Następnie wystudzić i skropić sokiem z cytryny.
4. Mascarpone ubić razem ze śmietaną, powoli wymieszać z gruszkami.
5. Wodę, w której gotowała się gruszka, używam do [nasączenia biszkoptu](#).

### Przydatne uwagi

- Alternatywnie, gdy gruszki będą gotowe, można je ostudzić i zmiksować na gładką masę za pomocą blendera lub robota kuchennego. Następnie puree dodajemy do mascarpone i mieszamy rózgą aż do połączenia składników i uzyskania jednolitej konsystencji. Do tej masy dodać ubitą na 3/4 śmietankę kremówkę i delikatnie wymieszać.
- Woda, w której gotowały się gruszki idealnie nadaje się do nasączenia [biszkoptu](#).
- Kliknij [TUTAJ](#) i zobacz nasz poradnik, z którego dowiesz się wszystkiego o nasączeniu biszkoptu!
- Gotowy krem można przechowywać w lodówce przez kilka dni, w szczelnie zamkniętym pojemniku.

- Jeżeli chcesz się dowiedzieć z jakimi kremami najlepiej komponuje się krem gruszkowy, zerknij na nasze [sprawdzone kombinacje smakowe](#).

AkademiaTortu.pl