

# Akademia Tortu

## Przepis na mus gruszkowy

Ilość porcji: 1 przełożenie fi18

### Składniki

- 250 g puree z gruszek
- 1 łyżka cukru wedle uznania
- 2 całe goździki
- 11 g żelatyny 180 Bloom
- 25 g zimnej wody
- 300 g śmietanki 36%

### Instrukcje

1. Żelatynę zalać zimną wodą. Odstawić aby napęczniała.
2. Gruszki, goździki zalać wodą i zagotować.
3. Dodać cukier.
4. Gotować aby gruszki zmiękły, około 10 minut.
5. Wyciągnąć goździki.
6. Gruszki zblendować.
7. Do gorącego puree dodać napęczniałą żelatynę i dobrze wymieszać aż się rozpuści.
8. Śmietankę ubić na 3/4.
9. Do ubitej śmietanki dodać przestudzone puree z gruszek i dobrze wymieszać.

### Przydatne uwagi

- Do [nasączenia biszkoptu](#) użyłam odcedzonego soku z gruszek. Ewentualnie można do soku z gruszek dodać likieru gruszkowego, na przykład [jednego z tych](#), i taką miksturą nasączyć biszkopt.
- Cukier dodajemy wedle uznania. Można użyć cukru kryształu, który najlepiej dodać do gotujących się gruszek, aby się rozpuścił.
- Goździki wyjąć zanim blendujemy gruszki. Można dodać szczyptę cynamonu lub pominąć wszystkie przyprawy - wedle uznania.

