Korzenna kruszonka z kremem waniliowym i gruszkami w kisielu

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **średni**

Warstwowy jesienny deser, w którym chrupiąca korzenna kruszonka łączy się z delikatnym kremem waniliowym oraz gruszkami z cynamonem w cytrynowym kisielu Gellwe. Prosty sposób na wykorzystanie dobrze znanego składnika w zupełnie nowej odsłonie.

Składniki

Porcja: 6 deserów

KRUSZONKA KORZENNA:

- Mąka pszenna – 200 g
- Masło – 100 g
- Cukier – 100 g
- Przyprawa korzenna Gellwe– 10 g

KREM WANILIOWY:

- Mascarpone – 380 g
- Śmietanka 30% – 150 g
- Cukier puder – 23 g
- Pasta waniliowa lub ekstrakt waniliowy – 1 łyżeczka

KISIEL Z GRUSZKAMI:

- Gruszki – 4 szt.
- Cynamon – 1 łyżeczka
- Cukier – 20 g
- Woda – 500 ml
- Kisiel Gellwe o smaku cytrynowym – 1 opakowanie

Sposób przygotowania

1. Mąkę, zimne masło, cukier i przyprawę korzenną połącz do uzyskania konsystencji mokrego piasku. Kruszonkę przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz w temperaturze 180°C przez około 15–20 minut. Po upieczeniu pozostaw do całkowitego wystudzenia.

2. Mascarpone, śmietankę, cukier puder i wanilię przełóż do miski. Ubijaj do uzyskania gęstego, puszystego kremu.

3. Gruszki umyj, obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój owoce w kostkę. Przełóż do garnka, dodaj cukier i cynamon. Duś na średnim ogniu przez około 5 minut.

4. Z 500 ml wody odlej pół szklanki i dokładnie wymieszaj z kisielem Gellwe. Pozostałą wodę wlej do gruszek i zagotuj. Dodaj przygotowaną mieszankę z kisielem i gotuj, cały czas mieszając, aż całość ponownie się zagotuje i lekko zgęstnieje. Odstaw do przestudzenia.

5. Na dno szklanek lub pucharków wyłóż porcję korzennej kruszonki. Dodaj warstwę kremu waniliowego, a następnie gruszki w cytrynowym kisielu z cynamonem.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Korzenna kruszonka z kremem waniliowym i gruszkami w kisielu

Kisiel – smak cytrynowy

Kisiel w proszku o smaku cytrynowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g

Przyprawa do piernika

Przyprawa do piernika Gellwe to dokładnie dobrana mieszanka przypraw m.in. cynamonu, kolendry, kakao oraz goździków. Nadaje wypiekom niepowtarzalny smak oraz aromat.
Opakowanie zawiera: 40g